Kaiser®

EM 200...

BUILT IN MICROWAVE OVEN WITH GRILL

EINBAU-MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL

ВСТРАИВАЕМАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

EN USER MANUAL

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

DEAR CUSTOMERS,

thank you for purchasing this Kaiser product.

We are convinced that you have made a right choice. This product which satisfies the high quality demands and corresponds to world comprehensive standards realizes your cookeries, and his modern appearance which has been developed by the best European designers will decorate your kitchen splendidly.

We ask you to read the operating instructions before usage thoroughly. The consideration of recommendations protects you from possible inconveniences which can appear as a result of the wrong use of the microwave oven, and allows you to reduce the consumption of electric energy. If the use corresponds to the present operating instructions, the microwave oven will bring you a lot of pleasure for a long time.

Our microwave ovens correspond to the main demands of the security, hygiene and environment protection, according to the directives of the EU which is confirmed with certificates DIN ISO 9001, ISO 1400, according to the norms counting within the frames of the EU, they also correspond to the Gosstandart of Russia, standards of the CIS, which is confirmed with the corresponding certificates.

With the thoughts of a constant improvement of the quality of our microwave ovens the changes in design and equipment which lead only to positive changes of the technical qualities are reserved by the manufacturer.

We wish you an effective use of the microwave oven of our Firm.

Yours faithfully

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

We Inform you that our devices which are the object of the present operating instructions are precertain exclusively for the domestic use.

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

Wir sind überzeug, dass Sie eine richtige Wahl getroffen haben. Dieses Produkt, das die hohen Forderungen zur Qualität befriedigt und weltumfassenden Standards entspricht, verwirklicht Ihre Kochkünste, und ihr modernes Aussehen, das von besten europäischen Designer entwickelt worden ist, wird Ihre Küche prächtig schmücken.

Wir bitten Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung aufmerksam zu lesen. Die Beachtung von Empfehlungen schützt Sie von eventuellen Unannehmlichkeiten, die als Folge der falschen Nutzung des Mikrowellengerätes, auftreten können, und ermöglicht Ihnen den Verbrauch von Elektroenergie zu reduzieren. Der Mikrowellengerät, bringt Ihnen viel Vergnügen auf lange Zeit, wenn der Gebrauch der vorliegenden Bedienungsanleitung entsprechen wird.

Unsere Mikrowellengeräte entsprechen den Hauptforderungen der Sicherheit, der Hygiene und des Umweltschutzes, laut den Direktiven der EU, was mit Zertifikaten DIN ISO 9001, ISO 1400, entsprechend den im Rahmen der EU geltenden Normen, bestätigt ist, und genauso auch den Anforderungen von Gosstandart in Russland und Standards anderer GUS Länder, was durch die Identifikationszertifikate bestätigt ist.

Mit den Gedanken der ständigen Verbesserung der Qualität unserer Mikrowellengeräte sind Änderungen bei Design und Einrichtung, die nur zu positiven Veränderungen der technischen Eigenschaften führen, vom Hersteller vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung des Mikrowellengerätes unserer Firma.

Hochachtungsvoll

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Wir informieren Sie, dass unsere Geräte, die der Gegenstand der vorliegenden Bedienungsanleitung sind, sind ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorbestimmt.

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

Мы уверены, что Вы сделали правильный выбор. Данный продукт удовлетворяет самым высоким требованиям и отвечает мировым стандартам, его современный вид, разработанный лучшими европейскими дизайнерами, великолепно украсит Вашу кухню.

Просим Вас внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию и эксплуатации до пуска устройства. Соблюдение содержащихся в ней рекомендаций защитит Вас от возможных неприятностей при неправильной эксплуатации микроволновой печи, а также позволит Вам уменьшить расход электроэнергии. Если эксплуатация микроволновой печи будет соответствовать настоящей инструкции, наше устройство будет радовать Вас долгое время.

Наши микроволновые печи полностью соответствуют основным требованиям безопасности, гигиены и защиты окружающей среды, согласно директивам Европейского Союза, что подтверждено сертификатами DIN ISO 9001, ISO 1400, в соответствии с настоящими нормами, действующими на территории Европейского сообщества, а также полностью отвечают всем требованиям Госстандарта России и стандартов других стран СНГ, что подтверждается сертификатами соответствия.

С мыслью о дальнейшем повышении технических и эксплуатационных характеристик наших микроволновых печей мы оставляем за собой право на внесение изменений в дизайн и устройство, влияющих только положительно на потребительские качества и свойства продукта.

Желаем Вам эффективного пользования микроволновой печью нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Информируем, что наши приборы, являющиеся предметом настоящей Инструкции, предназначены исключительно для домашнего пользования.

CONTENTS

INSTALLATION INSTRUCTIONS **6**
Installation of the microwave oven 6
Electrical connection 8
Preparation 10

DESCRIPTION **18**
Location drawing 18
Control panel 18
The advantages of microwave ovens 20
Operation functions 24

USAGE **26**
Digital clock timer **Logic control** with full sensor control 26
Child lock 28
Microwave function 30
Grill function 30
Microwave + Grill function 30
Function defrosting by weight (automatic) 32
Function defrosting by time 32
Special Function Liquids/ Potatoes 34
Special Function Au gratin 36
Special Function Defrost & heat 38

Digital clock timer **Logic control** with rotary knobs 40
Child lock 42
Microwave function 44
Grill function 44
Microwave + Grill function 44
Function defrosting by weight (automatic) 46
Function defrosting by time 46
Special Function Liquids/ Potatoes 48
Special Function Au gratin 50
Special Function Defrost & heat 52

Memory function 54

PRACTICAL ADVICES **56**
Preparation instructions 56
When the oven is working 58
Defrosting 60
Cooking with microwave oven 64
Suggestions for cooking of vegetables and fish 68
Cooking with the grill 70
Function Microwave + Grill 74
Universal **WONDER**-*PLATE* 76
Ovenware 78

CARE AND ATTENDANCE **82**
Cleaning 82
Alternate inspection 84
What to do, if? 84

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT **88**

DE

INHALTSVERZEICHNIS

FÜR DEN INSTALLATEUR **7**
Einbau des Mikrowellengerätes 7
Stromanschluss 9
Vorbereitung 11

BESCHREIBUNG **19**
Gesamtansicht 19
Bedienblende 19
Die Vorteile der Mikrowellengeräte 21
Betriebsfunktionen 25

BENUTZUNG **27**
Elektronische Zeitschaltuhr **Logic control** mit Vollsensorbedienung 27
Kindersicherung 29
Funktion Mikrowelle 31
Funktion Grill 31
Funktion Mikrowelle + Grill 31
Funktion Auftauen nach Gewicht (automatisch) 33
Funktion Auftauen nach Zeit 33
Sonderfunktion Flüssigkeiten/ Kartoffel 35
Sonderfunktion Gratin 37
Sonderfunktion Auftauen & Erhitzen 39

Elektronische Zeitschaltuhr **Logic control** mit Drehknebel-Bedienung 41
Kindersicherung 43
Funktion Mikrowelle 45
Funktion Grill 45
Funktion Mikrowelle + Grill 45
Funktion Auftauen nach Gewicht (automatisch) 47
Funktion Auftaen nach Zeit 47
Sonderfunktion Flüssigkeiten/ Kartoffel 49
Sonderfunktion Gratin 51
Sonderfunktion Auftauen & Erhitzen 53
Funktion Speicher (Memory) 55

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE **57**
Anweisungen für die Zubereitung 57
Während des Betriebes 59
Auftauen 61
Garen in der Mikrowelle 65
Empfehlungen für Gemüse- und Fischzubereitung 69
Zubereitung mit dem Grill 71
Funktion Mikrowelle + Grill 75
Universelle **WUNDER***PLATTE* 77
Geschirr 79

PFLEGE UND WARTUNG **83**
Reinigung 83
Periodische Besichtigung 85
Was ist, wenn? 87

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT **89**

RU

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ **7**
Установка микроволновой печи 7
Подключение к электросети 9
Подготовка 11

ОПИСАНИЕ **19**
Внешний вид 19
Панель управления 19
Преимущества микроволновых печей 21
Рабочие функции 25

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ **27**
Электронное программирующее устройство **Logic control** с полностью сенсорным управлением 27
Блокировка от детей 29
Функция Микроволны 31
Функция Гриль 31
Функция Микроволны + Гриль 31
Функция Размораживание по весу (автоматическое) 33
Функция Размораживание по времени 33
Особая функция Жидкости/ Картофель 35
Особая функция Запекание 37
Особая функция Размораживание и разогревание 39

Электронное программирующее устройство **Logic control** с управлением вращающимися ручками 41
Блокировка от детей 43
Функция Микроволны 45
Функция Гриль 45
Функция Микроволны + Гриль 45
Функция Размораживание по весу (автоматическое) 47
Функция Размораживание по времени 47
Особая функция Жидкости/ Картофель 49
Особая функция Запекание 51
Особая функция Размораживание и разогревание 53
Функция Память (Memory) 55

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ **57**
Указания по приготовлению 57
Во время работы 59
Размораживние 61
Приготовление пищи в микроволновой печи 65
Рекомендации по приготовлению овощей и рыбы 69
Приготовление на гриле 71
Функция Микроволны + Гриль 75
Универсальное **ЧУДО-***БЛЮДО* 77
Посуда 79

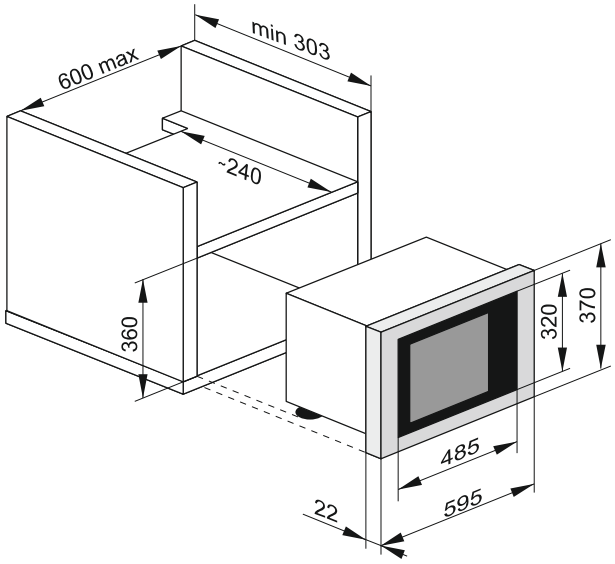
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД **83**
Очистка 83
Периодический осмотр 85
Что делать, если? 85

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ **89**

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION OF THE MICROWAVE OVEN

The microwave oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions. Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.



- Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

- The front surface of the oven may be wrapped with a protective film. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

- Open the oven's door and take out all the items and remove the packing material.

Attention! Do not remove the mica covers on the wall of the interior! This cover stops fat and pieces of food which could damage the microwave generator.

- Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the customer service.

Attention! Installation and ellectrical connection must be made by a qualified expert only.

Attention! The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.

DE

FÜR DEN INSTALLATEUR

EINBAU DES MIKROWELLENGERÄTES

Das Mikrowellengerät kann unter einer Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaßen müssen den auf der Abbildung dargestellten Massen entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Das Mikrowellengerät muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

- Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios bzw. Fernsehgeräten aufgestellt werden.

- Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie mit der Innenseite beginnen.

- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie alle Zubehörteile sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Nehmen Sie die Abdeckungen aus Glimmer an der Wand des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckungen verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

Achtung! Die Montage und Stromnetzanschluss soll nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Achtung! Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn bei der Installation des Gerätes alle obenangeführten Anweisungen nicht befolgt werden.

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая печь предназначена для встройки либо под рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Микроволновая печь должна быть отцентрована по отношению к стенкам мебели и надежно закреплена при помощи поставляемых в комплекте крепежных материалов.

- Разместите микроволновую печь на плоской и устойчивой поверхности. Она не должна находиться близко к каким-либо источникам высокой температуры, радио или телевизионных волн.

- Передняя поверхность устройства может быть покрыта защитной пленкой. Перед первым использованием тщательно удалите эту пленку, начиная с внутренней части.

- Откройте дверцу микроволновой печи и извлеките все находящиеся там предметы и удалите упаковочный материал.

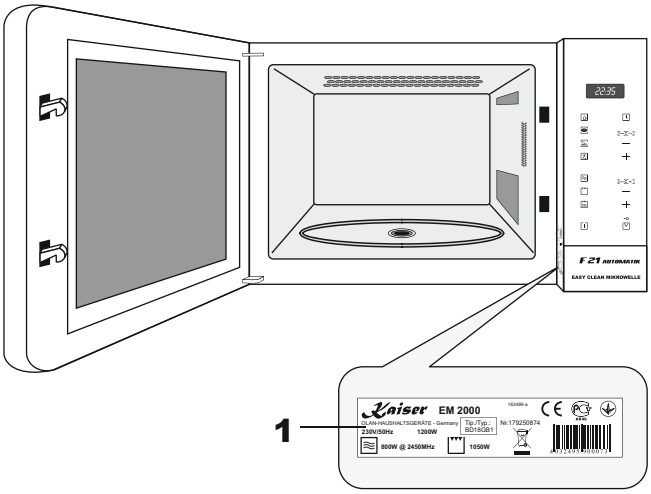
Внимание! Не удаляйте защитные пластинки из слюды на стенке внутренней части микроволновой печи. Эти пластинки защищают генератор микроволн от жира и частичек пищи.

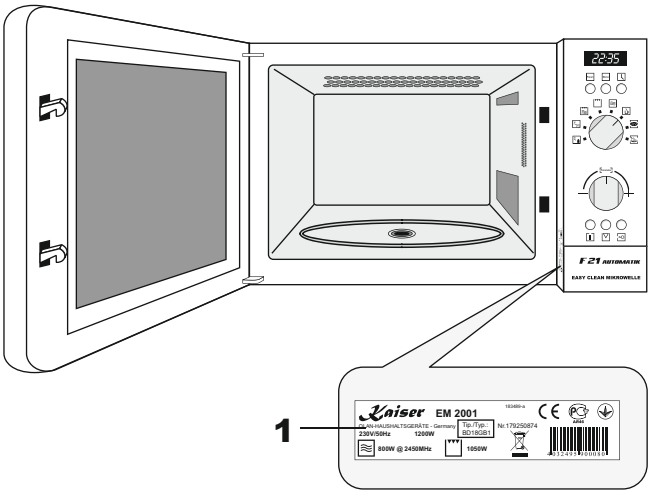
- Убедитесь, что дверца микроволновой печи закрывается правильно и что внутренняя поверхность дверцы и фронт печи не повреждены. Если Вы обнаружите любое повреждение свяжитесь с сервисной службой.

Внимание! Монтаж и подключение микроволновой печи должны проводиться только квалифицированным специалистом.

Внимание! Изготовитель не несет никакой ответственности, если при установке прибора не были соблюдены все вышеприведенные предписания.

ELECTRICAL CONNECTION





Before connecting the microwave oven to the main power supply, make sure that:

- The power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can also damage the cable;
- The supply voltage corresponds to the specifications on the rating plate **1** of the oven;
- The mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

Correct grounding is a legal requirement. If the appliance is not pre-fitted with a power cable and/ or plug, use only suitable cables and plugs capable of handling the power specified on the appliance's rating plate and capable of resisting heat. The power cable should never reach a temperature 50 °C above ambient temperature at any point along its length.

If the appliance is to be connected directly to mains terminals, fit a switch with minimum aperture of 3 mm between the contacts. Make sure that the switch is of sufficient capacity for the power specified on the appliance's data plate, and compliant with applicable regulations. The switch must not break the yellow-green earth wire. The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

Attention! Do not use the oven if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the customer service.

Attention! This microwave oven is exclusively for domestic use! Use the oven only for preparing meals.

DE

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel ebenfalls beschädigen;
- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem angebrachten Typenschild **1** übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

Die Erdung ist eine notwendige Voraussetzung der Nutzung des Gerätes. Falls der Mikrowellenofen nicht mit Kabel und/ oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, das der auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht. Das Kabel darf an keiner Stelle keinesfalls eine Temperatur von über 50 °C erreichen.

Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit Kontaktöffnung von min. 3 mm vorgesehen werden, der erlaubt das Gerät vom Netz zu trennen, der den technischen Daten der geltenden Vorschriften entsprechen muss (das gelb-grüne Erdungskabel darf nicht vom genannten Schalter unterbrochen werden). Der Stecker bzw. der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Gerät problemlos zugänglich sein.

Achtung! Benutzen Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Achtung! Dieser Mikrowellenofen ist nur für die häusliche Nutzung vorbestimmt! Verwenden Sie den Backofen nur, um die Nahrung vorzubereiten.

RU

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением устройства к электросети, необходимо убедиться, что

- сетевой кабель не входит в контакт с влажными или острыми предметами. Высокие температуры также могут повредить кабель;
- параметры сети соответствуют табличке с техническими данными **1**;
- электросеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Если микроволновая печь не оборудована кабелем и/ или штекером, применяйте только материалы, соответствующие данным, указанным в табличке, которые могут функционировать в рабочем режиме температур. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры более 50 °C.

В случае подсоединения непосредственно к эл. сети, необходимо использовать специальный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм, позволяющий отключать прибор от сети, соответственно техническим данным действующих предписаний (желто–зеленый кабель заземления не должен прерываться данным выключателем). Штекер или автоматический выключатель на правильно установленном приборе должны быть всегда легко досягаемы.

Внимание! Не пользуйтесь устройством, если сетевой кабель или штекер повреждены, если устройство работает не правильно или имеет повреждения, или было уронено. Сяжитесь с сервисной службой.

Внимание! Эта микроволновая печь предназначена только для домашнего использования! Используйте духовку только для того, чтобы готовить пищу.

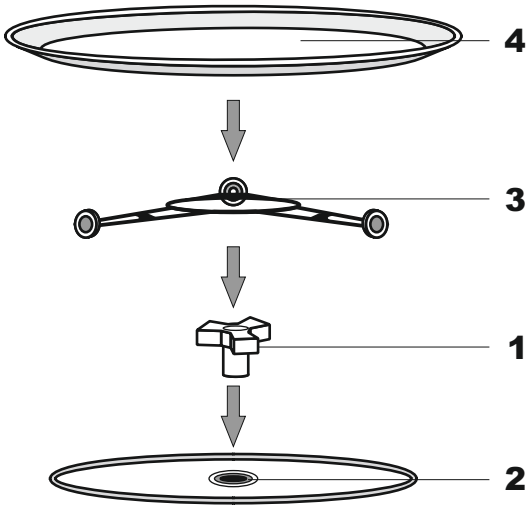
PREPARATION

Clean the microwave oven thoroughly with soapy water and rinse well. Operate the grill for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

IMPORTANT!!!
As a safety precaution, before cleaning the microwave oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven.

Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products.

The oven functions only if the door is closed correctly.



Attention! You must set the time on the clock before you can use the oven. (See chapter **Digital time switch clock**). If the time is not set, the oven will not work.

- Fit the turntable support **1** in the centre of the oven's deepening **2**.
- Put the turntable ring **3** from above the support **1**.
- Put the turntable plate **4** on the top of the ring.

Whenever you use the microwave, the turntable plate and the corresponding accessories must be inside and correctly fitted together.

The turntable plate can rotate in a clockwise contraclockwise directions.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section **Care and attendance**.

DE

VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch muss das Mikrowellegerät gründlich mit Seifenwasser gesäubert und anschließend mit klarem Wasser abgewaschen werden. Den Grill für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen, auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

WICHTIG!!!
Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.

Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte (Bleichmittel u. s. w.) sind ebenfalls auf keinen Fall zu verwenden.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Achtung! Vor dem ersten Gebrauch des Geräts muss die aktuelle Tageszeit eingestellt werden. (siehe Kapitel **Elektronische Zeitschaltuhr**). Ohne eingestellte Uhr funktioniert der Backofen nicht!

- Führen Sie das Kupplungsstück **1** in die Vertiefung 2 in der Mitte des Garraumes.
- Legen Sie den Rollring **3** oberhalb des Kupplungsstückes **1**.
- Legen Sie den Drehteller **4** oberhalb des Rollrings.

Immer, wenn das Mikrowellegerät benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind.

Der Drehteller kann sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Säubern Sie nach der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt **Pflege und Wartung**.

RU

ПОДГОТОВКА

Перед первым пользованием тщательно очистить микроволновую печь мыльным раствором и хорошо промыть чистой водой. В течение примерно 30 минут прогреть гриль до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

ВАЖНО!!!
В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой микроволновой печи отключать ее от сети.

Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержашие средства (отбеливающие и т.д.).

Устройство работает лишь при плотно закрытой дверце.

Внимание! Перед первым использованием устройства необходимо выставить текущее время на часах (см. раздел **Электронное программирующее устройство**). В противном случае духовка не будет работать!

- Разместите соединительный элемент **1** в углублении 2 в центре внутренней камеры.
- Разместите кольцо вращающегося блюда **3** сверху соединительного элемента **1**.
- Разместите вращающееся блюдо **4** сверху кольца.

Всякий раз, когда Вы используете микроволновую печь, вращающееся блюдо и соответствующие принадлежности должны быть внутри и правильно собраны вместе.

Вращающееся блюдо может вращаться по часовой стрелке и против часовой стрелки.

После первого использования, очистите внутреннюю часть печи и принадлежности, см. инструкции в разделе **Обслуживание и уход**.

Attention! Never leave the microwave oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. **FIRE RISK!**

Attention! If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.

Attention! Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**

Attention! Warning! Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.

Attention! Children should only be able to use the microwave oven without adult supervision if they have been given instructions on how to use the oven safely and on how to identify the dangers of badly using the oven.

Attention! If the oven has a combined function mode (microwave with grill), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.

The microwave oven cannot be used if:

- The door is not closed correctly,
- the door hinges are damaged,
- the surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged,
- the door window glass is damaged.
- there is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The microwave oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

DE

Achtung! Lassen Sie das Mikrowellegerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich entzünden. **FEUERGEFAHR!**

Achtung! Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.

Achtung! Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**

Achtung! Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.

Achtung! Kinder dürfen das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen nur benutzen, wenn ihnen die entsprechenden Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät sicher benutzen und die Gefahren im Falle eines unsachgemäßen Einsatzes erkennen können.

Achtung! Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit Grill), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.

Das Mikrowellengerät darf nicht benutzt werden, falls

- die Tür nicht richtig schließt,
- die Scharniere der Tür beschädigt sind,
- die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Frontseite des Gerätes beschädigt sind,
- die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
- im Garraum zur Funkenbildung kommt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden**, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

RU

Внимание! Не оставляйте микроволновую печь без присмотра, особенно при использовании предметов из бумаги, пластика или других воспламеняющихся материалов. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

Внимание! В случае, если Вы заметили дым или огонь, держите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя. Выключите устройство, извлеките вилку из розетки или прервите электропитание микроволновой печи.

Внимание! Не разогревайте чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

Внимание! Не разогревайте ни жидкости, ни пищу в закрытых емкостях, т.к. они могут лопнуть.

Внимание! Дети могут пользоваться устройством без присмотра со стороны взрослых только когда ими были получены и усвоены соответствующие инструкции безопасности по надлежащей эксплуатации, и когда им разъяснены опасности в случае неправильного использования.

Внимание! В случае, если устройство использует комбинированный способ нагрева (СВЧ-волны и гриль), создавая высокие температуры, не позволяйте детям без присмотра взрослых пользоваться устройством.

Микроволновую печь нельзя использовать если

- дверца закрывается не надлежащим образом.
- петли дверцы повреждены,
- повреждена поверхность контакта дверцы и лицевой стороны устройства,
- повреждено стекло дверцы,
- внутри устройства возникает искрение несмотря на то, что там не находятся металлические предметы.

Устройство **может быть снова использовано лишь** после ремонта специалистом сервисного центра.

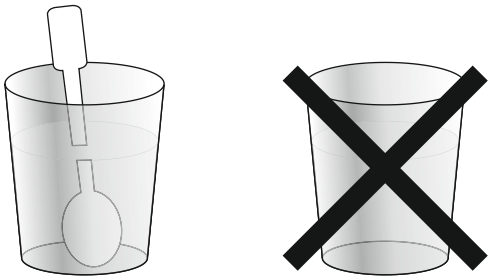
Beware!

- Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. **DANGER OF BURN INJURY!** Check the food temperature before feeding this to the child.

- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.

- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. It you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.

- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **DANGER OF SHORT-CIRCUITING!**



Take care when heating liquids!

- When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. **DANGER OF BURN INJURY!**

- To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not switch on the oven without the turntable support, the turntable ring and the respective plate being in place.

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**

DE

Vorsicht!

- Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen.

- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder anbrennt, ist es sehr wichtig, weder längere Zeit noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird, kann das Brot nach 3 Minuten anbrennen.

- Bei der Nutzung der Grillfunktion überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Grillen verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.

- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischen Geräte in der heißen Geretetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **KURZSCHLUSSGEFAHR!**

Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

- Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) den Siedepunkt erreicht haben**,** können sie plötzlich überlaufen bzw. aus dem Gefäß überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**

- Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

Folgen Sie den nachstehenden Instruktionen, um die Beschädigung des Gerates und die gefährlichen Situationen zu verhindern:

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das Kupplungsstück, den Rollring und den entsprechenden Drehteller in Betrieb.

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

RU

Осторожно!

- Разогревайте детское питание всегда в бутылочках без крышкек и без сосок. После нагревания питания его нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло распределялось равномерно. **ОПАСНОСТЬ ОЖЕГОВ!** Проверьте температуру питания, прежде чем Вы дадите его ребенку.

- Чтобы воспрепятствовать слишком сильному нагреву пищи или ее подгоранию, очень важно не выбирать ни продолжительное время, ни слишком высокие уровни мощности при разогреве малого количества пищи. Например, хлеб может подгореть через 3 минуты, если установлена слишком высокая мощность.

- Используя функцию гриля, постоянно наблюдайте за устройством. Если Вы используете комбинируемый режим работы гриля, хлеб может подгореть в течение очень короткого времени.

- Никогда не защемляйте сетевые кабели других электрических устройств горячей дверцей устройства. Изоляция кабеля может расплавиться. **ОПАСНОСТЬ КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ!**

Будьте осторожны при нагревании жидкостей!

- Если нагреваемые жидкости (вода, кофе, чай, молоко, и т.д.) достигли точки кипения, они могут внезапно «убегать», выплескиваться из емкости. **ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖЕГОВ**!

- Положите чайную ложку или маленькую стеклянную палочку в сосуд, чтобы избегать подобных ситуаций, если Вы нагреваете жидкости.

Следуйте следующим инструкциям, чтобы предотвратить повреждение устройства и опасных ситуаций:

- Не используйте устройство без соединительного элемента, без кольца и вращающегося блюда.

- Не включайте микроволновую печь пустой. Это может перегрузить и повредить ее, когда внутри не находится пища. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!**

- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.

- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.

- Use only **dishes suitable for microwaves**. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).

- **Never remove the mica covers** on the wall of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.

- Do not use the oven as a **pantry**.

- **Eggs with their shells and whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.

- Do not use the **oven for frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.

- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.

- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone.

DE

- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen.** Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken **bzw.** verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und Schlitze** nicht.
- Benutzen Sie nur fü**r** die Mikrowelle **geeignetes Geschirr.** Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- **Nehmen Sie die Abdeckungen aus Glimmer** an der Wand des Innenraumes **nicht ab.** Diese Abdeckungen verhindern, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer.**
- **Eier mit Schale** und **gekochte ganze Eier** dürfen nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **im Öl zu fritieren,** da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Geräteinnere zu berühren.
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür.** Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen.

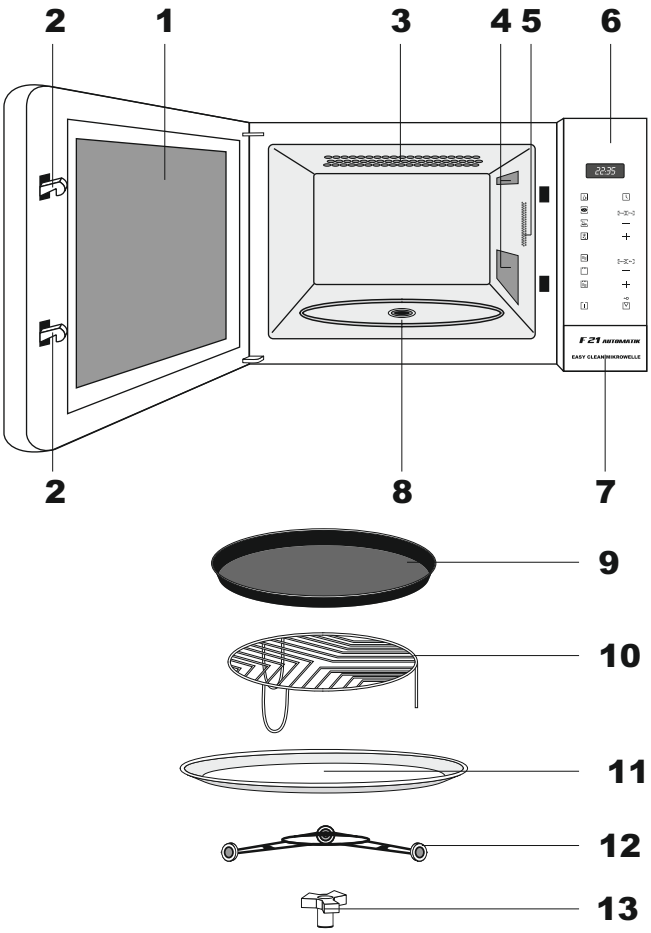
RU

- Поместите стакан воды в устройство, **чтобы протестировать его программатор**. Вода поглощает микроволны, и устройство не будет повреждено.
- Не закрывайте или не затыкайте **вентиляционные отверстия и прорези**.
- Используйте для микроволновой печи только **пригодную посуду**. Чтобы использовать посуду и сосуды в СВЧ печи, проверте возможность этого (прочтите на этикетках о материале).
- **Не удаляйте защитные пластинки из слюды** на стенке внутренней части духовки. Эта пластинки препятствует тому, чтобы жир и частички пищи не повреждали генератор микроволн.
- Не размещайте в устройстве **никаких воспламеняющихся предметов**, они могут загореться, когда Вы включаете устройство.
- Не используйте устройство как **кладовку.**
- **Яйца в скорлупе и вареные яйца** нельзя разогревать в микроволновой печи, т.к. они могут взорваться.
- Не используйте устройство **для жарения во фритюре**, т.к. не возможно контролировать температуру масла под воздействием микроволн.
- **С целью предотвращения ожегов** всегда используйте кулинарные рукавицы для обращения с посудой и возможных касаний внутренней части устройства.
- **Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу устройства.** Это может вызывать повреждения особенно в области петель.

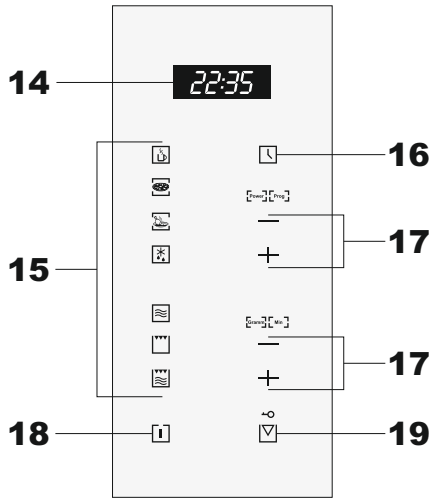
DESCRIPTION

LOCATION DRAWING

Arrangement of functional assemblies

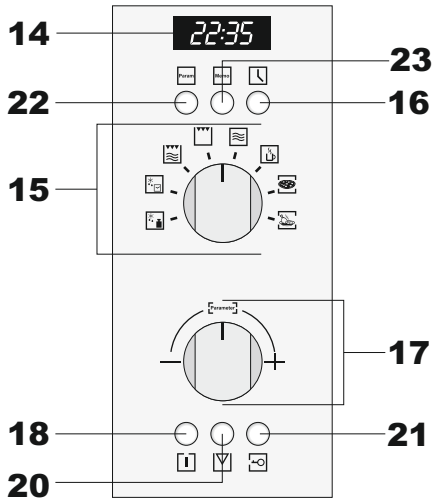


1. Oven's door with glass
2. Door catches
3. Quartz grill
4. Mica covers
5. Lighting
6. Control panel
7. Door open button
8. Turnable plate slot
9. Universal **wonder-*plate***
10. Grating
11. Turntable plate
12. Turntable ring
13. Turntable support



CONTROL PANEL

14. Display
15. Function selection keys (rotating knob)
16. Clock setting key
17. Plus and minus keys (rotating knob)
18. Start key
19. Stop/ Child lock key
20. Stop key
21. Child lock key
22. Parameter selecting key
23. Memory button



DE

BESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Ofentür mit Glas
2. Türverriegelung
3. Quarzgrill
4. Abdeckungen aus Glimmer
5. Belichting
6. Bedienblende
7. Türöffnungsknopf
8. Drehtellerssteckplatz
9. Universelle **Wunder*Platte***
10. Grillrost
11. Drehteller
12. Rollring
13. Kupplungsstück

BEDIENBLENDE

14. Display
15. Funktionwahltasten (Drehknopf)
16. Uhreinstelltaste
17. Minus und Plus Tasten (Drehknopf)
18. Start-Taste
19. Stopp-/ Kindersicherungs-Taste
20. Stopp-Taste
21. Kindersicherungs-Taste
22. Parameterwahlknopf
23. Speicherknopf

RU

ОПИСАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД

Примерное размещение функциональных узлов

1. Дверца печи со стеклом
2. Защелки дверцы
3. Кварцевый гриль
4. Слюдяные пластинки
5. Освещение
6. Панель управления
7. Кнопка открывания дверцы
8. Выемка для вращающегося блюда
9. Универсальное **чудо-*блюдо***
10. Решетка
11. Вращающееся блюдо
12. Вращающееся кольцо
13. Соединительный элемент

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

14. Дисплей
15. Кнопки выбора функций (вращающаяся ручка)
16. Кнопка установки часов
17. Кнопки Минус и Плюс (вращающаяся ручка)
18. Кнопка Старт
19. Кнопка Стоп/ Блокировка от детей
20. Кнопка Стоп
21. Кнопка Блокировка от детей
22. Кнопка выбора параметров
23. Кнопка памяти

THE ADVANTAGES OF THE MICROWAVE OVENS

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers. side. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

- Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
- Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
- Energy savings.
- Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
- Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

DE

DIE VORTEILE DER MIKROWELLENGERÄTE

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

- Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Vergleich zum konventionellen Kochvorgang.
- Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
- Energieersparnis.
- Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
- Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

RU

ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

В обычной кухонной плите излучаемое тепло от электрических нагревательных элементов или газовых горелок медленно разогревает пищевые продукты. Большая потеря энергии возникает при нагревании воздуха, конструктивных элементов плиты и сосудов.

В микроволновых печах разогрев продуктов питания производится сам, то есть тепло идет изнутри наружу. Не оказывается никакой потери тепла на воздух, внутренние стенки и сосуды (если они подходят для микроволновых печей), разогреваются лишь пищевые продукты.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

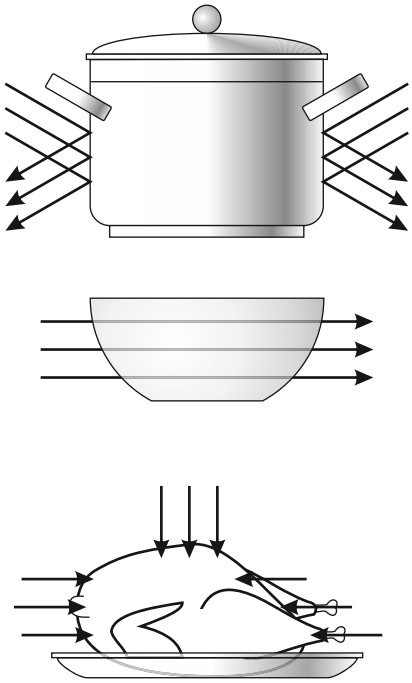
- Экономия времени приготовления пищи, уменьшение времени на 3/4 в сравнении с обычным процессом приготовления.
- Супер быстрое размораживание продуктов, вследствие этого уменьшение опасности возникновения бактерий.
- Экономия электроэнергии.
- Сохранение пищевой ценности продуктов из-за сокращения времени приготовления.
- Легкая очистка.

Принцип работы микроволновых печей

В устройстве микроволновых печей имеется прибор высокого напряжения, называющийся магнетрон, который генерирует волны сверхвысокой частоты. Эти электромагнитные волны направляются волноводом во внутреннее пространство устройства и распределяются в металлической камере или вращающимся блюдом.

Внутри устройства микроволны распространяются во всех направлениях, отражаются металлическими стенками и равномерно проникают в готовящиеся блюда.

Why food heats up



Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

- this can be cooked with little or no liquid or fats/ oils,
- defreezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven,
- the vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved,
- the natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through chinaware, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For that reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

DE

Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

RU

Почему продукты разогреваются

Наибольшая часть пищевых продуктов содержит воду, молекулы которой приводятся в колебание под воздействием микроволн.

Трение между молекулами производит тепло, которое повышает температуру продуктов, оно размораживает, доводит до готовности или сохраняет пищу теплой.

Так как тепло возникает внутри пищевых продуктов:

- они могут приготавливаться без или с небольшим количеством жидкости или жира,
- размораживание, нагревание или приготовление проходит в микроволновых печах быстрее чем в обычной плите,
- сохраняются витамины, минералы и питательные вещества,
- ни естественный цвет, ни аромат не изменяется.

Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон или пластик, но не сквозь металлы. Поэтому не используйте в микроволновых печах металлические сосуды или сосуды, которые имеют металлические части.

OPERATION FUNCTIONS

	Microwaves Mikrowellen Микроволны	130 W 130 Вт	Slow defrosting for delicate meals; keeping food hot
		240 W 240 Вт	Cooking with little heat; boiling rice Rapid defrosting, Heating baby food
		440 W 440 Вт	Heating and cooking food Cooking of vegetables and potatoes
		640 W 640 Вт	Cooking vegetables and food, Cooking and heating carefully, Heating and cooking small portions of food
		800 W 800 Вт	Rapid heating of liquids
	Microwaves + Grill Mikrowellen + Grill Микроволны + Гриль	170 W + 1000 W 170 Вт + 1000 Вт	Toasting food
		230 W + 1000 W 230 Вт + 1000 Вт	Grilling poultry and meat
		280 W + 1000 W 280 Вт + 1000 Вт	Cooking meatloaves and au gratin dishes
		320 W + 1000 W 320 Вт + 1000 Вт	Preparing meat round
		355 W + 1000 W 355 Вт + 1000 Вт	Grill all sort of foods
	Grill Grill Гриль	1000 W 1000 Вт	Grilling food
	Defrosting Auftauen Разморозка	100 – 800 W 100 – 800 Вт	Defrosting food by time
	Defrosting Auftauen Разморозка	100 – 800 W 100 – 800 Вт	Defrosting food by weight
	Liquids & Potatoes Flüssigkeiten & Kartoffel Жидкости & картофель	800 W 800 Вт	Special function **Liquids & Potatoes**
	Au Gratin (MW + Grill) Auflauf (MW + Grill) Запекание (СВЧ + Гриль)	400 – 800 W + 1000 W 400 – 800 Вт + 1000 Вт	Special function **Au Gratin**
	Defrost & Heat (MW + Grill) Auftauen & Erwärmen (MW + Grill) Разморозка & Разогрев (СВЧ + Гриль)	230 – 800 W + 1000 W 230 – 800 Вт + 1000 Вт	Special function **Defrost & Heat**

NOTE: During cooking a meal, you can change the settings: microwave power, the duration of cooking, temperature, depending on the selected program to get an optimal result.

NOTE: Please become familiar with the section **Practical advices**.

DE

BETRIEBFUNKTIONEN

RU

РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ

Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen, zum Auftauen und Weitergaren	Медленное размораживание деликатных блюд, для поддержания пищи в нагретом виде
Garen von Fleisch, Fisch und Reis Schnelles Auftauen kleineren Mengen, Babykost z.B. Milchfläschchen	Приготовление мяса, рыбы и риса Быстрое размораживание небольших количеств, Разогрев детского питания
Erhitzen und Garen von Gerichten Garen von Gemüse und Kartoffeln	Нагревание и приготовление блюд Приготовление овощей и картофеля
Zubereitung von Gemüse und Fertiggerichte Erhitzen und Kochen von kleinen Mengen von Lebensmitteln	Приготовление овощей и готовых блюд Нагрев и приготовление небольшого количества пищи
Flüssigkeiten erhitzen	Нагрев жидкостей
Toastbrot überbacken	Приготовление тостов
Geflügel und Fleisch grillen	Запекание на гриле мяса и птицы
Garen von Aufläufen und Gratins	Приготовление пирогов и запеканок
Zubereiten von Hackbraten	Приготовление мясного рулета
Kartoffelgratin	Запеченый картофель
Speisen grillen	Приготовление продуктов на гриле
Speisen auftauen nach Zeit	Разморозка продуктов по времени
Speisen auftauen nach Gewicht	Разморозка продуктов по весу
Sonderfunktion **Flüssigkeiten & Kartoffel**	Особая функция **Жидкости & Картофель**
Sonderfunktion **Auflauf**	Особая функция **Запекание**
Sonderfunktion **Auftauen & Erwärmen**	Особая функция **Разморозка & Разогрев**

BEMERKUNG: Beim Kochen eines Gerichtes, können Sie die Einstellungen ändern: Mikrowellen-Leistung, die Kochdauer, Temperatur, je nach dem gewählten Programm, um ein optimales Ergebnis zu bekommen.

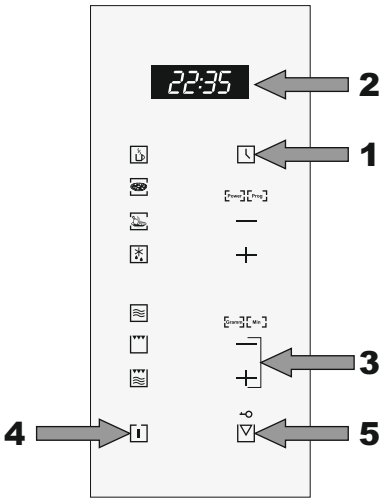
BEMERKUNG: Machen Sie sich bitte mit dem Abschnitt **Praktische Hinweise** vertraut.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении блюда Вы можете изменять параметры: мощность микроволн, длительность приготовления, температуру в зависимости от выбранной программы для получения оптимального результата.

ПРИМЕЧАНИЕ: Ознакомьтесь с разделом **Практические советы** для всех функций.

USAGE

DIGITAL CLOCK TIMER **LOGIC CONTROL** WITH FULL SENSOR CONTROL



Setting the clock

After your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the clock will flash to indicate that the time is not correct.

To set the current time:

- Touch the key **1**.

The digits **2** start to flash to show that you are in clock setting mode.

- Touch the keys **3** to set the hours.

- Touch again the key **1** to set the minutes.

The minute digits will start to flash.

- Touch the keys **3** to set the minutes.

- To finish, touch the key **1** again.

To reset the time:

- Touch the key **1** for 1 second.

- Repeat the forenamed actions.

Initial mode

If any function has been chosen, but not started by touching the **START** button **4**, this function is cancelled in 60 seconds.

The digital time switch clock passes in the **Initial mode**, thus burn keys of working functions**,** the clock setting key **1**, current time on the the display **2**, keys **START**, **4** and **STOP**, **5**.

If the device is in the Initial mode more than 60 seconds it passes in the **energy-saving mode**.

DE

BENUTZUNG

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR **LOGIC CONTROL** MIT VOLLSENSORBEDIENUNG

Einstellung der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist.

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Berühren Sie die Taste **1**.

Die Zeitanzeige **2** beginnt zu blinken. Das bedeutet, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung sind.

- Berühren Sie die Tasten **3** um die Uhrzeit zu bestimmen.
- Berühren Sie erneut die Taste **1**, um die Minuten einzustellen.

Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.

- Berühren Sie die Tasten **3** um die Minuten zu bestimmen.
- Berühren Sie erneut die Taste **1**, um die Einstellung zu bestätigen.

Wenn die Uhrzeit umgestellt werden soll:

- Die Taste **1** berühren und etwa 1 Sekunde lang gedrückt halten.
- Wiederholen Sie die oben beschriebenen Aktionen.

Nullstellung-Modus

Wenn eine Funktion ausgewählt wurde, aber nicht durch das Drücken der **START**-Taste, **4** gestartet wurde, dann schaltet diese Funktion nach 60 Sekunden ab.

Die elektronische Zeitschaltuhr kommt in den **Nullstellung-Modus**, dabei leuchten die Funktionssymbolen, die Taste der Einstellung der laufenden Zeit **1**, Uhrzeit auf dem Display **2**, **START**-Taste, **4** und **STOPP**-Taste, **5**.

Wenn das Gerät in **Nullstellung-Modus** sich mehr als 60 Sekunden befindet, schaltet sich das Gerät in **Sparmodus** um.

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО **LOGIC CONTROL** С ПОЛНОСТЬЮ СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Установка текущего времени

При подключении устройства к электросети или после сбоя в электроснабжении часы мигают, показывая, что время установлено не верно.

Чтобы задатьтекущее время:

- Коснитесь кнопки **1**.

Индикатор часов **2** мигает, показывая, что Вы в режиме установки времени.

- Кнопками выбора **3** выставите часы.
- Коснитесь кнопки **1**, для установки минут.

Показание минут мигает.

- Кнопками выбора **3** выставите минуты.
- Коснитесь кнопки **1** еще раз, чтобы подтвердить установленное время.

Если время требуется переустановить:

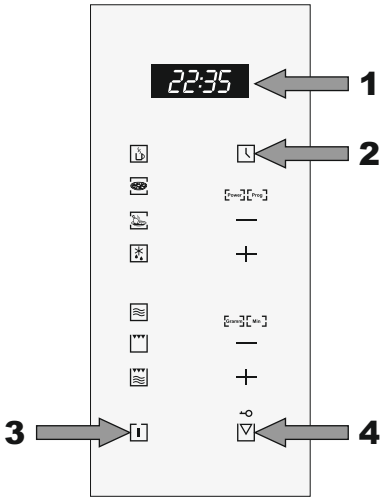
- Коснитесь и удерживайте кнопку **1** порядка 1 секунды.
- Повторите вышеописанные операции.

Исходный режим

Если была выбрана какая-либо функция, но не запущена нажатием на кнопку **СТАРТ**, **4**, то функция отключается через 60 секунд.

Электронное управляющее устройство переходит в **Исходный режим**, при этом горят кнопки рабочих функций, кнопка установки текущего времени **1**, текущее время на дисплее **2**, кнопки **СТАРТ**, **4** и **Стоп**, **5**.

Если устройство находится в Исходном режиме более 60 секунд, то оно переходит в **энергосберегающий режим**.



Energy-Saving mode
If no function has been chosen for 60 seconds, the device turns into **energy-saving mode**: function selection keys turn down, the display **1** shows current time, it burns the clock setting key **2**, keys **START**, **3** and **STOP**, **4**.

You can also enable / disable the **energy-saving mode** manually:

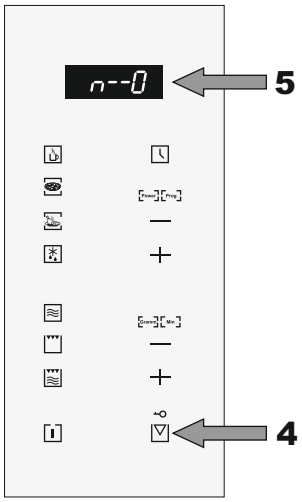
- Touch and hold the clock setting key **2** for about 3 seconds.

The device is produced by the factory with the activated energy-saving mode.

Delay of the keys activation

For the prevention of casual turning-on during the oven's cleaning and in other situations it has been applied the delay of the keys activation. The **STOP** key **4** has a delay of **640 ms**, other keys – **140 ms**.

Thus, to activate any function or change parameters it is necessary to keep a finger on the key up to a confirming sound signal.



CHILD LOCK

An important planning possibility in your new microwave oven with electronic programmable Logic control is to prevent inadvertent shift or unintentional turning on. You can activate the child lock at any time, even when the device is turned off.

Activating the child lock

- Touch and hold **Stop/ Child** lock key **4** for at least 3 seconds.

Symbol **5** appears on the display and it comes a triple sound signal. The electronic controller is now disabled.

Deactivating the child lock

- Touch and hold **Stop/ Child lock** key **4** for at least 3 seconds.

The display shows actual time and it comes a triple sound signal. Electronic control of the microwave oven is ready for use again.

DE

Sparmodus
Wenn keine Funktion ausgewählt wurde, schaltet sich das Gerät in **Sparmodus** um: dabei schalten die Funktionssymbolen aus, das Display **1** zeigt die Uhrzeit, leuchten die Taste der Uhrzeiteinstellung **2**, **START**-Taste, **3** und **STOPP**-Taste, **4**.

Sie können den **Sparmodus** manuell ein-/ ausschalten:

- Berühren Sie die Taste der Uhrzeiteinstellung **2** ca. 3 Sekunden lang.

Das Gerät wird fabrikseitig mit dem aktivierten Sparmodus produziert.

Verzögerung der Tastenaktivierung
Um die zufällige Einschaltung während der Gerätereinigung und in den übrigen Situationen zu vermeiden, ist die Verzögerung der Tastenaktivierung eingeführt. Die **STOPP**-Taste, **4** verfügt über eine Verzögerung von **640 ms**, alle anderen – **140 ms**.

Auf solche Weise, ist es nötig für die Aktivierung jener oder anderen Funktion, für die Veränderungen der Parameter, den Finger auf der Taste bis zum bestätigenden Signalton festzuhalten.

KINDERSICHERUNG

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Mikrowellengerätes mit elektronischer Programmierung Logic control besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten des Gerätes zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Gerät.

Aktivierung der Kindersicherung

- Die **Stop/ Kindersicherungs**-Taste, **4** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint das Symbol **5** und ertönt ein dreimaliges akustisches Signal. Elektronische Steuerung des Gerätes ist gesperrt.

Ausschaltung der Kindersicherung

- Die **Stop/ Kindersicherungs**-Taste, **4** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint die Uhrzeit und ertönt ein dreimaliges akustisches Signal. Elektronische Steuerung des Gerätes ist wieder Betriebsbereit.

RU

Энергосберегающий режим
Если не была выбрана ни одна функция в течении 60 секунд, устройство переходит в **энергосберегающий режим**: гаснут кнопки рабочих функций, дисплей 1 показывает текущее время, горят кнопка установки времени 2, кнопки Старт 3 и Стоп 4.

Вы можете включить/ отключить **энергосберегающий режим** вручную:

- Коснитесь и удерживайте кнопку установки времени **2** порядка 3 секунд.

Устройство выпускается заводом с активированным энергосберегающим режимом.

Задержка активации кнопок
Для предотвращения случайного включения во время чистки устройства и в прочих ситуациях введена задержка активации кнопок. Кнопка **СТОП**, **4** имеет задержку **640 мс**, все остальные – **140 мс**.

Таким образом, для активации той или иной функции, изменения параметров следует удерживать палец на кнопке до подтверждающего звукового сигнала.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Ваша новая микроволновая печь с электронным программирующим устройством Logic control имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение устройства. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если устройство выключено.

Активация функции блокировки от детей

- Дотроньтесь и удерживайте кнопку **Стоп/ Блокировка от детей**, **4** более 3 секунд.

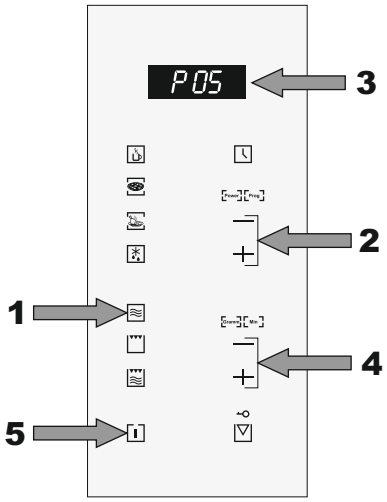
На дисплее появится символ **5** и раздастся тройной звуковой сигнал. Электронное управление устройством заблокировано.

Деактивация функции блокировки от детей

- Дотроньтесь и удерживайте кнопку **Стоп/ Блокировка от детей**, **4** более 3 секунд.

На дисплее появится текущее время и раздастся тройной звуковой сигнал. Электронное управление устройством снова доступно к использованию.

MICROWAVE FUNCTION



Use the Microwave function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

- Touch the **Microwave** function key, **1**.

It lights up with red colour.

- Touch the **Power Selection** keys, **2** to choose the microwave power.

The display **3** shows the respective indication.

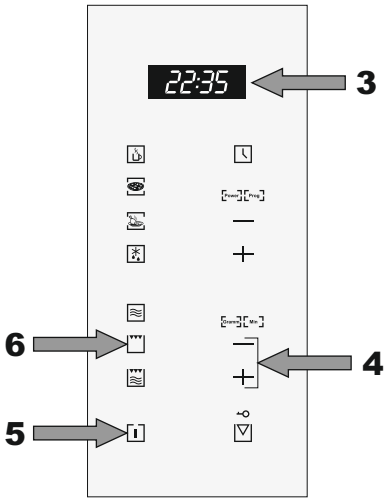
- Touch the **Time Selection** keys, **4** to choose the operating time.

The display **3** shows the respective indication.

- Touch the **START** key, **5** to start the function .

The oven will start to operate in **microwave** mode.

NOTE: If you didn't set the power level by touching the keys **2**, the microwave oven operates at maximal power.



GRILL FUNCTION

Use this function to brown the top of food quickly.

- Touch the key of the **Grill** function, **6**.

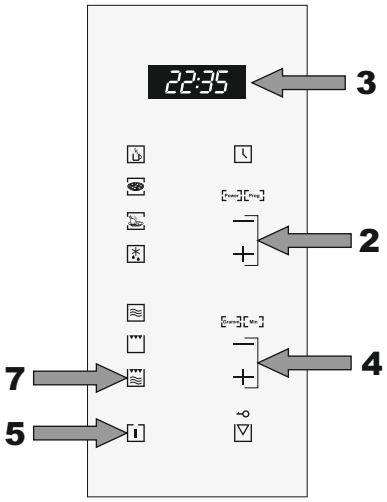
It lights up with red colour.

- Touch the **Time Selection** keys, **4** to choose the operating time.

The display **3** shows the respective indication.

- Touch the **START** key, **5** to start the function .

The oven will start to operate in **grill** mode.



MICROWAVE + GRILL FUNCTION

Use this function to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.

- Touch the **Microwave + Grill** function key, **7**.

It lights up with red colour.

- Touch the **Power Selection** keys, **2** to choose the microwave power.

The display **3** shows the respective indication.

- Touch the **Time Selection** keys, **4** to choose the operating time.

The display **3** shows the respective indication.

- Touch the **START** key, **5** to start the function .

The oven will start to operate in **combined mode**.

DE

FUNKTION MIKROWELLE

Benutzen Sie die Funktion **Mikrowelle** um die Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu zubereiten und aufzuwärmen.

- Berühren Sie die **Mikrowellen**-Funktionstaste, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf.

- Mit den **Leistungswahl**-Tasten, **2** wählen Sie die Mikrowellenleistung.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

- Mit den **Zeitwahl**-Tasten, **4** wählen Sie die Betriebsdauer.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

- Berühren Sie die Taste **START**, **5**.

Das Gerät beginnt im **Mikrowellenmodus** zu arbeiten.

BEMERKUNG: Falls Sie die Mikrowellenleistung mit den Tasten **2** nicht bestimmt haben, arbeitet das Gerät mit maximaler Leistung.

FUNKTION GRILL

Benutzen Sie diese Funktion um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.

- Berühren Sie die **Grill**-Funktionstaste, **6**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf.

- Mit den **Zeitwahl**-Tasten, **4** wählen Sie die Betriebsdauer.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

- Berühren Sie die Taste **START**, **5**.

Das Gerät beginnt im **Grillmodus** zu arbeiten.

FUNKTION MIKROWELLE + GRILL

Benutzen Sie diese Funktion um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.

- Berühren Sie die **Mikrowelle + Grill**-Funktionstaste, **7**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf.

- Mit den **Leistungswahl**-Tasten, **2** wählen Sie die Mikrowellenleistung.

Die entsprechende Anzeige 3 leuchtet auf.

- Mit den **Zeitwahl**-Tasten, **4** wählen Sie die Betriebsdauer.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

- Berühren Sie die Taste **START**, **5**.

Das Gerät beginnt im **Kombimodus** zu arbeiten.

RU

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ

Используйте функцию **Микроволны** для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

- Коснитесь кнопки режима **Микроволны**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным.

- Кнопками **Выбора мощности**, **2** выберите необходимую мощность микроволновой печи.

Соответствующее показание загорается на дисплее 3.

- Кнопками **Выбора времени**, **4** выберите длительность приготовления.

Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

- Коснитесь кнопки **СТАРТ**, **5**.

Устройство начнет работать в режиме **микроволновой печи**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы не установили уровень мощности касаниями кнопок **2**, устройство работает на максимальной мощности.

ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ

Используйте данную функцию для быстрого подрумянивания продуктов.

- Коснитесь кнопки режима **Гриль**, **6**.

Эта кнопка начинает светиться красным.

- Кнопками **Выбора времени**, **4** установите длительность приготовления.

Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

- Коснитесь кнопки **СТАРТ**, **5**.

Устройство начнет работать в режиме **гриля**.

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Используйте эту функцию для приготовления лазаньи, птицы, печеного картофеля и тостов.

- Коснитесь кнопки режима **Микроволны + Гриль**, **7**.

Эта кнопка начинает светиться красным.

- Кнопками **Выбора мощности**, **2** выберите мощность микроволновой печи.

Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

- Кнопками **Выбора времени**, **4** выберите длительность приготовления.

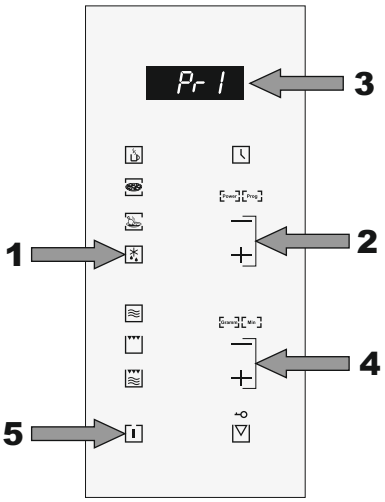
Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

- Коснитесь кнопки **СТАРТ**, **5**.

Устройство начнет работать в **комби-режиме**.

FUNCTION DEFROSTING BY WEIGHT (AUTOMATIC)

Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.



- Touch the **Defrosting** function key, **1** one time.

It lights up with red colour.

- Touch the **Program Selection** keys **2** to change the program.

The display **3** shows the respective indication.

- Touch the Weight Selection keys **4** to define the food weight.

The display **3** shows the respective indication.

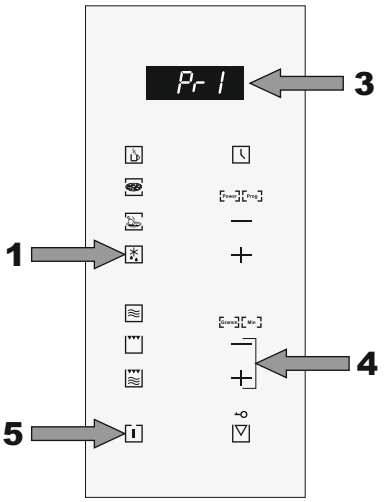
- Touch the **START** key **5** to start the function .

The device will start to **defrost by weight**.

The following table shows the Defrosting by weight function programs, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a homogeneous temperature).

Program Programm Программа
Pr 01
Pr 02
Pr 03
Pr 04
Pr 05

FUNTION DEFROSTING BY TIME



- Touch the**Defrosting** function key, **1** two times.

It lights up with red colour.

- Touch the **Time Selection** keys **4** to define a time.

The display **3** shows the respective indication.

- Touch the **START** key **5** to start the function.

The oven will start to **defrost by time**.

DE

FUNKTION AUFTAUEN NACH GEWICHT (AUTOMATISCH)

Benutzen Sie diese Funktion um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.

- Berühren Sie die Funktionstaste **Auftauen**, **1** einmal.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf.

- Mit den **Programmwahl**-Tasten, **2** wählen Sie ein gewünschtes Programm aus.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

- Mit den **Gewichtswahl**-Tasten, **4** stellen Sie das Gewicht der Speise ein.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

- Berühren Sie die **START**-Taste, **5**.

Das Gerät beginnt **Aufzutauen nach Gewicht**.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewichtes sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

RU

ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ (АВТОМАТИЧЕСКОЕ)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.

- Коснитесь кнопки режима **Размораживание**, **1** один раз.

Эта кнопка начинает светиться красным.

- Кнопками **Выбора программы**, **2** выберите необходимую программу.

Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

- Кнопками **Выбора веса**, **4** задайте вес продукта.

Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

- Коснитесь кнопки **СТАРТ**, **5**.

Устройство начнет **размораживание по весу**.

Следующая таблица показывает программы функции Размораживания по весу, диапазоны веса, времени размораживания и времени покоя (чтобы обеспечить однородную температуру пищи).

Food **Lebensmittel** **Продукт**	**Weight, g** **Gewicht, g** **Вес, г**	**Time, min** **Zeit, Min** **Время, мин**	**Standing time, min** **Ruhezeit, Min** **Время покоя, мин**
Meet Fleisch Мясо	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Poultry Geflügel Птица	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Fish Fisch Рыба	100 – 2500	3,03 – 83,03	20 – 30
Fruit Obst Фрукты	100 – 1000	2,6 – 26	5 – 10
Bread Brot Хлеб	100 – 1500	2,42 – 36,25	5 – 10

FUNKTION AUFTAUEN NACH ZEIT

- Berühren Sie die Funktionstaste **Auftauen**, **1** zweimal.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf.

- Mit den **Zeitwah**l-Tasten, **4** stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

- Berühren Sie die **START**-Taste, **5**.

Das Gerät beginnt **Aufzutauen nach Zeit**.

ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

- Коснитесь кнопки **1** режима Размораживание два раза.

Эта кнопка начинает светиться красным.

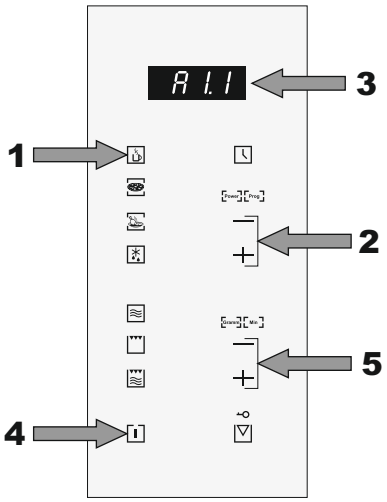
- Кнопками Выбора ввремени, **4** задайте время размораживания.

Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

- Коснитесь кнопки **СТАРТ**, **5**.

Устройство начнет **размораживание по времени**.

SPECIAL FUNCTION **LIQUIDS/ POTATOES**



Use this function to heat liquids and potatoes.

- Choose the special function **LIQUIDS/ POTATOES** by touching the key **1**.

It lights up with red colour.

- Choose a program **A 1.1 – A 1.6**, using the keys **2**.

The display **3** shows the respective indication.

- Start the chosen function by touching the key **4**, **START**.

The device will start to operate.

- During the operation it's possible to change duration of function microwaves using the keys 5.

The indication of the display **3** will change.

This table shows the programs of the special function **LIQUIDS/ POTATOES** and the corresponding volumes of products.

Program Programm Программа	Product Lebensmittel Продукт	Preparation
A 1.1	Liquids, 1 cup Flüssigkeiten, 1 Tasse Жидкости, 1 чашка	Pour the liquid into a container and place it on the turntable plate in the microwave.
A 1.2	Liquids, 2 cups Flüssigkeiten, 2 Tassen Жидкости, 2 чашки	
A 1.3	Liquids, 3 cups Flüssigkeiten, 3 Tassen Жидкости, 3 чашки	
A 1.4	Potatoes, 250 g Kartoffel, 250 g Картофель, 250 г	Put the potatoes in a container, add 1 or 2 soup-spoonfuls of water, cover and place on the turntable plate in the microwave.
A 1.5	Potatoes, 500 g Kartoffel, 500 g Картофель, 500 г	
A 1.6	Potatoes, 1000 g Kartoffel, 1000 g Картофель, 1000 г	

DE

SONDERFUNKTION **FLÜSSIGKEITEN/ KARTOFFEL**

Benutzen Sie diese Funktion um die Flüssigkeiten und Kartoffel zu erhitzen.

- Berühren Sie die Taste der Sonderfunktion **FLÜSSIGKEITEN/ KARTOFFEL**, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf.

- Wählen Sie eine Funktion **A 1.1 – A 1.6** mit Hilfe der Tasten **2**.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

- Berühren Sie die **START-**Taste, **4**, um die Funktion zu starten .

Das Gerät ist im Betrieb.

- Während des Betriebes ist es möglich die Betriebszeit mit Hilfe der Tasten **5** zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** ändert sich.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion **FLÜSSIGKEITEN/ KARTOFFEL** und das entsprechende Volumen der Lebensmitteln.

RU

ОСОБАЯ ФУНКЦИЯ **ЖИДКОСТИ/ КАРТОФЕЛЬ**

Используйте эту функцию для быстрого разогревания жидкостей и картофеля.

- Коснитесь кнопки особая функция **ЖИДКОСТИ/ КАРТОФЕЛЬ**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным.

- Выберите функцию **A 1.1 – A 1.6** с помощью кнопок **2**.

Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

- Запустите выбранную функцию, коснувшись кнопки **СТАРТ**, **4**.

Устройство начнет работу.

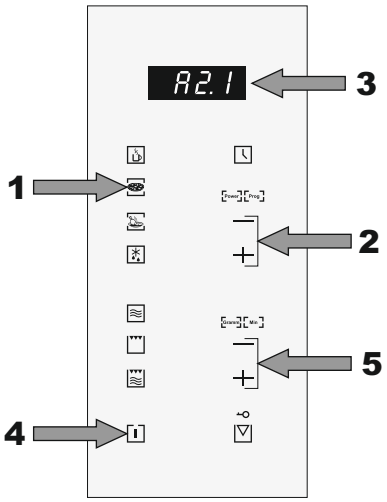
- Во время работы можно изменять время работы при помощи кнопок **5**.

Показание дисплея **3** изменится.

Следующая таблица показывает программы функции **ЖИДКОСТИ/ КАРТОФЕЛЬ** и соответственные объемы продуктов.

Zubereitung	**Приготовление**
Die Flüssigkeit in eine Schüssel geben und auf den Drehteller ins Gerät stellen.	Жидкость налейте в емкость и поставьте на вращающееся блюдо в устройство.
Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, 1-2 Esslöffel Wasser dazugeben, zudecken und auf dem Drehteller ins Gerät stellen.	Картофель положите в емкость, добавьте 1-2 столовые ложки воды, накройте крышкой и поставьте на вращающееся блюдо в устройство.

SPECIAL FUNCTION **AU GRATIN**



Use this function to back food.

- Touch the key of special function **AU GRATIN**, **1**.

It lights up with red colour.

- Choose a program **A 2.1 – A 2.3**, using the keys **2**.

The display **3** shows the respective indication.

- Start the chosen function by touching the key **START**, **4**.

The appliance begins to operate. The time is pre-programmed for thin base pizza.

- During the operation it's possible to change duration of function microwaves using the keys **5**.

The display **3** shows the respective indication.

The following table shows programmes of the special function **AU GRATIN**, indicating dishes and weights.

Program Programm Программа	Dish Gerichte Блюдо	Weight, g Gewicht, g Вес, г	Preparation
A 2.1	Pizza* Pizza* Пицца*	350	Put the pizza in **wonder-*plate*** on the grating or on the turntable plate (according to your taste) in the microwave.
A 2.2	Potatoes au gratin Kartoffel au gratin Запеченый картофель	1000	Put the potato meal in a container (approx. diameter 25 cm) and place on the turntable plate in the microwave.
A 2.3	Pasta au gratin Pasta au gratin Запеченая паста	250	Put the pasta meal in a container (approx. diameter 25 cm, approx. height 10 cm), cover it and place on the turntable plate in the microwave.

NOTE:** Use the preheated universal **wonder-*plate for browning food (see p. 76) to get excellent result as if the food would bake in a wood-burning stove.

NOTE: After the cooking the device emits a sound signal to indicate the beginning of the standing time (to ensure that the food obtained a uniform temperature). After 2/ 5 minutes the device emits triple sound signal to indicate the end of the special function.

NOTE: According your taste and type of meal increase or decrease the cooking time.

DE

SONDERFUNKTION **GRATIN**

Benutzen Sie diese Funktion um die Lebensmittel zu backen.

- Berühren Sie die Taste der Sonderfunktion **GRATIN**, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf.

- Wählenn Sie eine Funktion **A 2.1 – A 2.3** mit Hilfe der Tasten **2**.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

- Berühren Sie die Taste **START**, **4**, um die Funktion zu starten.

Das Gerät ist im Betrieb. Die Zeit ist für Pizza mit dünnem Boden vorprogrammiert.

- Während des Betriebes ist es möglich die Betriebszeit mit Hilfe der Tasten **5** zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion **GRATIN**, die Gerichte und Gewichte.

RU

ОСОБАЯ ФУНКЦИЯ **ЗАПЕКАНИЕ**

Используйте эту функцию для запекания.

- Коснитесь кнопки режима особая функция **ЗАПЕКАНИЕ**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным.

- Выберите функцию **A 2.1 – A 2.3** с помощью кнопок **2**.

Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

- Запустите выбранную функцию, коснувшись кнопки **СТАРТ**, **4**.

Устройство начнет работу. Время запрограммировано для пиццы из тонкого теста.

- Во время работы можно изменять время работы при помощи кнопок **5**.

Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

Следующая таблица показывает программы функции особой функции **ЗАПЕКАНИЕ**, приготовляемые блюда и их вес.

Zubereitung	Приготовление
Die Pizza in **Wunder*Platte*** auf den Grillrost oder auf den Glasdrehteller (nach Ihrem Geschmack) ins Gerät stellen.	Поместите пиццу в **чудо-*блюде*** на решетку или на стеклянное вращающееся блюдо (по Вашему вкусу) в устройство.
Die Kartoffelgericht in eine Schüssel (Durchmesser ca. 25 cm) gebe und auf dem Drehteller ins Gerät stellen.	Поместите блюдо из картофеля в емкость диаметром порядка 25 см и поставьте ее на вращающееся блюдо в устройство.
Die Pastagericht in eine Schüssel (Durchmesser ca. 25 cm, Höhe ca. 10 cm) geben, zudecken und auf dem Drehteller ins Gerät stellen.	Поместите блюдо из макаронных изделий в емкость диаметром порядка 25 см, высотой порядка 10 см и поставьте ее на вращающееся блюдо в устройство.

BEMERKUNG:** Verwenden Sie die vorgeheizte universelle **Wunder*Platte für Bräunung (siehe S. 77) um ein ausgezeichnetes Ergebnis zu bekommen, als ob die Speise in einem Holzofen gebacken wurde.

BEMERKUNG: Nach Zubereitungsende ertönt ein akustisches Signal, das über den Übergang in Ruhezustand (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt) informiert; nach 2/ 5 Minuten ertönt das dreifache Signal – die Sonderfunktion ist abgeschlossen.

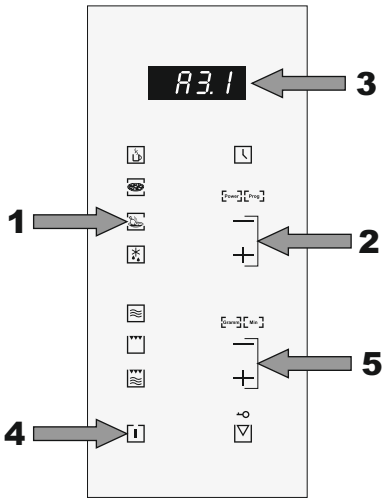
BEMERKUNG: Je nach der Art vom Gericht und entsprechend Ihrem Geschmack soll die Zubereitungszeit verlängert bzw. verkürzt werden.

ПРИМЕЧАНИЕ:** Используйте заранее разогретое универсальное **чудо-*блюдо для подрумянивания (см. стр. 77), чтобы получить превосходный результат, как если бы пища запекалась в дровяной печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: По окончании приготовления устройство издает один звуковой сигнал, сообщающий о переходе в режим покоя (чтобы обеспечить однородную температуру пищи); через 2/ 5 минут звучит тройной сигнал, информирующий об окончании особой функции.

ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от Вашего вкуса и вида блюда увеличивайте или уменьшайте время приготовления.

SPECIAL FUNCTION **DEFROST & HEAT**



Use this function to defrost and toast various types of food.

- Touch the key of special function **DEFROST & HEAT**, **1**.

It lights up with red colour.

- Choose a program **A 3.1 – A 3.3** using the keys **2**.

The display **3** shows the respective indication.

- Start the chosen function by touching the key **4**, **START**.

The device will start to operate.

- During the cooking it's possible to change duration of function microwaves using the keys **5**.

The display **3** shows the respective indication.

The following table shows the special function **DEFROST & HEAT** programs, indicating dishes and weights.

Program Programm Программа	Dish Gerichte Блюдо	Preparation
A 3.1	Chicken Hähnchen Цыпленок	Put the chicken in a container and place on the turntable plate.
A 3.2	Precooked foods, 350-400 g Fertiggerichte, 350-400 g Готовые блюда, 350-400 г	Remove the lid of the package and put the contents in a container or place the package directly on the turntable plate in the microwave and cover.
A 3.3	Vegetables, 900-1000 g Gemüse, 900-1000 g Овощи, 900-1000 г	Put the vegetables in a container, cover and place on the turntable plate.

NOTE: After the cooking the device emits a sound signal to indicate the beginning of the standing time (to ensure that the food obtained a uniform temperature). After 3/ 5 minutes the device emits triple sound signal to indicate the end of the special function.

DE

SONDERFUNKTION **AUFTAUEN & ERHITZEN**

Benutzen Sie diese Funktion, um verschiedene Arten von Lebensmitteln aufzutauen und zu überbacken.

- Berühren Sie die Sonderfunktion-Taste **AUFTAUEN & ERHITZEN**, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf.

- Wählenn Sie eine Funktion **A 3.1 – A 3.3** mit Hilfe der Tasten **2**.

Die entsprechende Anzeige 3 leuchtet auf.

- Berühren Sie die Taste **START**, **4**, um die Funktion zu starten .

Das Gerät ist im Betrieb.

- Während der Erhitzung ist es möglich die Betriebszeit mit Hilfe der Tasten **5** zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** leuchtet auf.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion **AUFTAUEN & ERHITZEN**, die Gerichte und Gewichte.

RU

ОСОБАЯ ФУНКЦИЯ **РАЗМОРАЖИВАНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ**

Используйте эту функцию для размораживания и запекания пищи.

- Коснитесь кнопки режима особая функция **РАЗМОРАЖИВАНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным.

- Выберите функцию **A 3.1 – A 3.3** с помощью кнопок **2**.

Соответствующее показание загорается на дисплее **3**.

- Запустите выбранную функцию, коснувшись кнопки **СТАРТ**, 4.

Устройство начнет работу.

- Во время разогревания можно изменять время работы при помощи кнопок **5**.

Соответствующее показание загорается на дисплее 3.

Следующая таблица показывает программы функции особая функция **РАЗМОРАЖИВАНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ**, приготовляемые блюда и их вес.

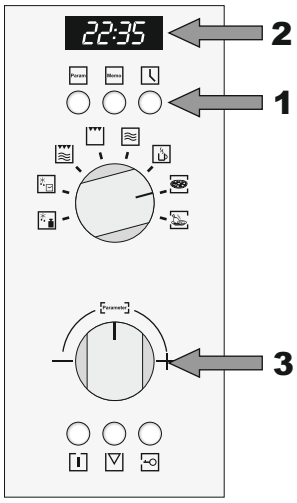
Zubereitung	**Приготовление**
Das Hähnchen in eine Schüssel geben und auf dem Drehteller ins Gerät stellen.	Положите цыпленка в емкость и поставьте на вращающееся блюдо в устройство.
Den Deckel der Verpackung entfernen, den Inhalt in eine Schüssel geben, zudecken oder die Verpackung direkt auf dem Drehteller ins Gerät stellen.	Откройте упаковку, положите содержимое в емкость, накройте крышкой или просто поставьте упаковку на вращающееся блюдо в устройство.
Den Eintopf in eine Schüssel geben, zudecken und auf dem Drehteller ins Gerät stellen.	Положите овощи в емкость, накройте крышкой и поставьте на вращающееся блюдо в устройство.

BEMERKUNG: Nach Zubereitungsende ertönt ein akustisches Signal, das über den Übergang in Ruhezustand (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt) informiert; nach 3/ 5 Minuten ertönt das dreifache Signal – die Sonderfunktion ist abgeschlossen.

ПРИМЕЧАНИЕ: По окончании приготовления устройство издает один звуковой сигнал, сообщающий о переходе в режим покоя (чтобы обеспечить однородную температуру пищи); через 3/ 5 минут звучит тройной сигнал, информирующий об окончании особой функции.

USAGE

DIGITAL CLOCK TIMER **LOGIC CONTROL** WITH ROTARY KNOBS



Setting the clock

After your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the clock will flash to indicate that the time is not correct.

To set the actual time:

- Press the **CLOCK** key **1**.

The digits **2** start to flash to show that you are in clock setting mode.

- Turn the rotary knob **3** to set the hours.

- Press again the key 1 to set the minutes.

The minute digits will start to flash.

- Turn the rotary knob **3** to set the minutes.

- To finish, press the key **1** again.

To reset the time:

- Press the **CLOCK** key **1**.

- Repeat the forenamed actions.

DE

BENUTZUNG

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR **LOGIC CONTROL** MIT DREHKNEBEL-BEDIENUNG

Einstellung der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist.

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Drücken Sie die **UHR**-Taste **1**.

Die Zeitanzeige **2** beginnt zu blinken. Das bedeutet, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung sind.

- Drehen Sie den Drehknebel **3** um die Uhr zu bestimmen.
- Drücken Sie die Taste **1**, um die Minuten einzustellen.

Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.

- Drehen Sie den Drehknebel **3** um die Minuten zu bestimmen.
- Drücken Sie die Taste **1**, um die Einstellung zu bestätigen

Wenn die Uhrzeit umgestellt werden soll:

- Drücken Sie die **UHR**-Taste **1**.
- Wiederholen Sie die oben beschriebenen Aktionen.

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО **LOGIC CONTROL** С УПРАВЛЕНИЕМ ВРАЩАЮЩИМИСЯ РУЧКАМИ

Установка текущего времени

При подключении устройства к электросети или после сбоя в электроснабжении часы мигают, показывая, что время установлено не верно.

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите кнопку **ЧАСЫ**, **1**.

Индикатор часов **2** мигает, показывая, что Вы в режиме установки времени.

- Вращающейся ручкой **3** установите часы.
- Нажмите кнопку **1**, для установки минут.

Показание минут мигает.

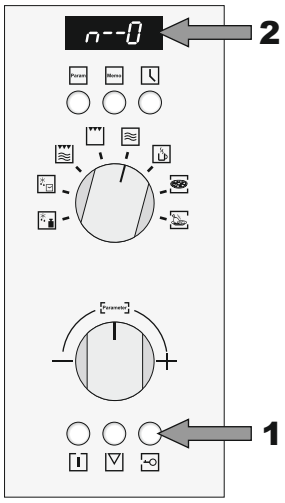
- Вращающейся ручкой **3** установите минуты.
- Нажмите кнопку **1** еще раз, чтобы подтвердить установленное время.

Если время требуется переустановить:

- Нажмите кнопку **ЧАСЫ**, **1**.
- Повторите вышеописанные операции.

CHILD LOCK

An important planning possibility in your new microwave oven with electronic programmable Logic control is to prevent inadvertent shift or unintentional turning on. You can activate the child lock at any time, even when the device is turned off.



Activating the child lock

- Press and hold the key **1** for at least 3 seconds.

Symbol **2** appears on the display and it comes a sound signal. The electronic controller is now disabled.

Deactivating the child lock

- Press and hold the key **1** for at least 3 seconds.

The display shows actual time and it comes a sound signal. Electronic control of the oven is ready for use again.

DE

KINDERSICHERUNG

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Mikrowellengerätes mit elektronischer Programmierung Logic control besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten der Mikrowelle zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Gerät.

Aktivierung der Kindersicherung

- Die Taste **1** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint das Symbol 2 und ertönt ein akustisches Signal. Elektronische Steuerung der Mikrowelle ist gesperrt.

Ausschaltung der Kindersicherung

- Die Taste **1** mindestens 3 Sekunden gedrückt lang halten.

Auf dem Display erscheint die Uhrzeit und ertönt ein akustisches Signal. Elektronische Steuerung der Mikrowelle ist wieder Betriebsbereit.

RU

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Ваша новая микроволновая печь с электронным программирующим устройством Logic control имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение устройства. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если устройство выключено.

Активация функции блокировки от детей

- Нажмите и удерживайте кнопку **1** более 3 секунд.

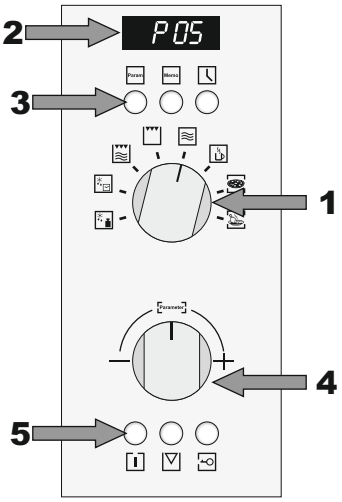
На дисплее появится символ 2 и раздастся звуковой сигнал. Электронное управление микроволновой печи заблокировано.

Деактивация функции блокировки от детей

- Нажмите и удерживайте кнопку **1** более 3 секунд.

На дисплее появится текущее время и раздастся звуковой сигнал. Электронное управление микроволновой печи снова доступно к использованию.

MICROWAVE FUNCTION



Use this function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

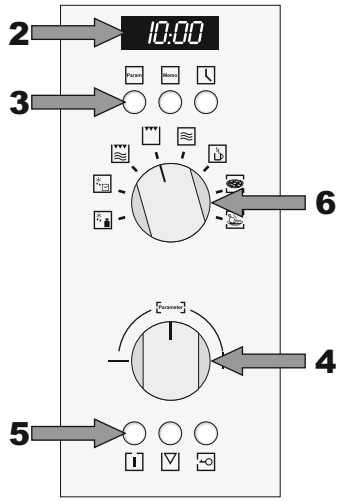
- Turn the upper rotary knob in position **1**.

The indication of the display **2** will change.

- Press the key **3** to allow the power changing.
- Turn the lower rotary knob **4** in both directions to change the microwave power.
- Press the key **3** to allow the duration changing.
- Turn the lower rotary knob **4** in both directions to change the operating time.
- Press the **START** key **5** to start the function .

The oven will start to operate in **Microwave** mode.

NOTE: If you didn't set the power level by touching the keys **2**, the microwave oven operates at maximal power.



GRILL FUNCTION

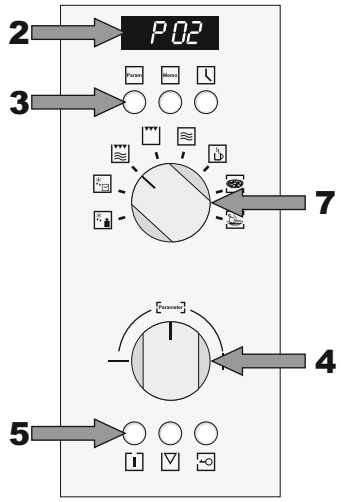
Use this function to brown the top of food quickly.

- Turn the upper rotary knob in position **6**.

The indication of the display **2** will change.

- Turn the lower rotary knob 4 in both directions to change the operating time.
- Press the **START** key **5** to start the function .

The oven will start to operate in **Grill** mode.



MICROWAVE + GRILL FUNCTION

Use this function to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.

- Turn the upper rotary knob in position **7**.

The indication of the display **2** will change.

- Press the key **3** to allow the power changing.
- Turn the lower rotary knob **4** in both directions to change the microwave power.
- Press the key **3** to allow the duration changing.
- Turn the lower rotary knob **4** in both directions to change the operating time.
- Press the **START** key **5** to start the function

The oven will start to operate in **Combined mode**.

DE

FUNKTION MIKROWELLE

Benutzen Sie diese Funktion, um die Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu zubereiten und aufzuwärmen.

- Drehen Sie den oberen Drehknebel in die Position **1**.

Die Indikation des Displays **2** ändert sich.

- Mit der Taste **3** schalten Sie das Gerät in Mikrowellenleistung-Änderungsmodus.
- Drehen Sie den Drehknebel **4** in beiden Richtungen um die Leistung zu ändern.
- Mit der Taste **3** schalten Sie das Gerät in Betriebsdauer-Änderungsmodus.
- Drehen Sie den Drehknebel in beiden Richtungen **4** um die Betriebsdauer zu ändern.

- Drücken Sie die Taste **START**, **5**.

Das Gerät beginnt im **Mikrowellenmodus** zu arbeiten.

BEMERKUNG: Falls Sie die Mikrowellenleistung mit den Tasten **2** nicht bestimmt haben, arbeitet das Gerät mit maximaler Leistung.

FUNKTION GRILL

Benutzen Sie diese Funktion um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.

- Drehen Sie den oberen Drehknebel in die Position **6**.

Die Indikation des Displays **2** ändert sich.

- Drehen Sie den Drehknebel **4** um die Betriebsdauer zu ändern.

- Drücken Sie die Taste **START**, **5**.

Das Gerät beginnt im **Grillmodus** zu arbeiten.

FUNKTION MIKROWELLE + GRILL

Benutzen Sie diese Funktion um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.

- Drehen Sie den oberen Drehknebel in die Position **7**.

Die Indikation des Displays **2** ändert sich.

- Mit der Taste **3** shalten Sie das Gerät in Mikrowellenleistung-Änderungsmodus.
- Drehen Sie den Drehknebel **4** um die Mikrowellenleistung zu ändern.
- Mit der Taste **3** shalten Sie das Gerät in Betriebsdauer-Änderungsmodus.
- Drehen Sie den Drehknebel **4** um die Betriebsdauer zu ändern.

- Drücken Sie die Taste **START**, **5**.

Das Gerät beginnt im **Kombimodus** zu arbeiten.

RU

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ

Используйте данную функцию для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

- Поверните верхнюю вращающюяся ручку в положение **1**.

Показание дисплея **2** изменится.

- Кнопкой **3** переведите устройство в режим изменения мощности.
- Вращая ручку **4** в обоих направлениях, измените мощность микроволновой печи.
- Кнопкой **3** переведите устройство в режим изменения длительности приготовления.
- Вращая ручку **4** в обоих направлениях, измените длительность приготовления.

- Нажмите кнопку **СТАРТ**, **5**.

Устройство начнет работать в режиме **Микроволны**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы не установили уровень мощности касаниями до кнопкок **2**, устройство работает на максимальной мощности.

ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ

Используйте данную функцию для быстрого подрумянивания продуктов.

- Поверните верхнюю вращающюяся ручку в положение **6**.

Показание дисплея **2** изменится.

- Вращая ручку **4** в обоих направлениях, измените длительность приготовления.

- Нажмите кнопку **СТАРТ**, **5**.

Устройство начнет работать в режиме **Гриля**.

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Используйте эту функцию для приготовления лазаньи, птицы, печеного картофеля и тостов.

- Поверните верхнюю вращающюяся ручку в положение **7**.

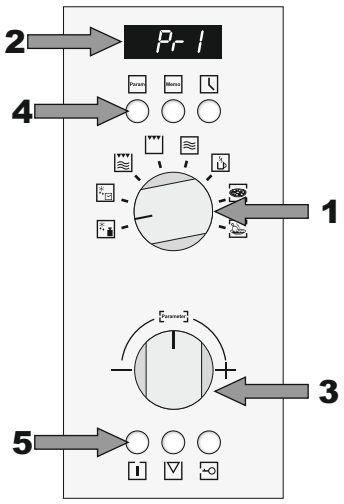
Показание дисплея 2 изменится.

- Кнопкой **3** переведите устройство в режим изменения мощности.
- Вращая ручку **4** в обоих направлениях, измените мощность микроволновой печи.
- Кнопкой **3** переведите устройство в режим изменения длительности приготовления.
- Вращая ручку **4** в обоих направлениях, измените длительность приготовления.

- Нажмите кнопку **СТАРТ**, **5**.

Устройство начнет работать в **Комби-режиме**.

FUNCTION DEFROSTING BY WEIGHT (AUTOMATIC)



Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.

- Turn the upper rotary knob in position **1**.

The indication of the display **2** will change.

- Turn the lower rotary knob **3** in both directions to change the programs.
- Press the key **4** to allow the weight changing.

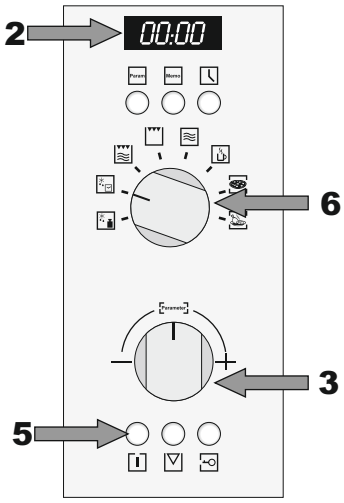
- Turn the lower rotary knob **3** in both directions to change the weight.

- Press the **START** key **5** to start the function.

The oven will start to defrost by weight.

The following table shows the Defrosting by weight function programs, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a homogeneous temperature).

Program Programm Программа
Pr 01
Pr 02
Pr 03
Pr 04
Pr 05



FUNCTION DEFROSTING BY TIME

- Turn the upper rotary knob in position **6**.

The indication of the display **2** will change.

- Turn the lower rotary knob **4** in both directions to change the operating time.

- Touch the **START** key **5** to start the function .

The oven will start to defrost by time.

DE

FUNKTION AUFTAUEN NACH GEWICHT (AUTOMATISCH)

Benutzen Sie diese Funktion um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.

- Drehen Sie den oberen Drehknebel in die Position **1**.

Die Indikation des Displays 2 ändert sich.

- Drehen Sie den Drehknebel **3** in beiden Richtungen um die Leistung zu ändern.
- Mit der Taste **4** schalten Sie das Gerät in Gewicht-Änderungmodus.
- Drehen Sie den Drehknebel **3** in beiden Richtungen um das Gewicht zu ändern.

- Drücken Sie die **START**-Taste, **5**.

Das Gerät beginnt aufzutauen nach Gewicht.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewichtes sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

RU

ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ (АВТОМАТИЧЕСКОЕ)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.

- Поверните верхнюю вращающюяся ручку в положение **1**.

Показание дисплея **2** изменится.

- Вращая ручку **3** в обоих направлениях, выберите нужную программу.
- Кнопкой **4** переведите устройство в режим изменения веса.
- Вращая ручку **3** в обоих направлениях, измените вес.

- Нажмите кнопку **СТАРТ**, **5**.

Устройство начнет размораживание по весу.

Следующая таблица показывает программы функции Размораживания по весу, диапазоны веса, времени размораживания и времени покоя (чтобы обеспечить однородную температуру пищи).

Food **Lebensmittel** **Продукт**	**Weight, g** **Gewicht, g** **Вес, г**	**Time, min** **Zeit, Min** **Время, мин**	**Standing time, min** **Ruhezeit, Min** **Время покоя, мин**
Meet Fleisch Мясо	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Poultry Geflügel Птица	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Fish Fisch Рыба	100 – 2500	3,03 – 83,03	20 – 30
Fruit Obst Фрукты	100 – 1000	2,6 – 26	5 – 10
Bread Brot Хлеб	100 – 1500	2,42 – 36,25	5 – 10

FUNKTION AUFTAUEN NACH ZEIT

- Drehen Sie den oberen Drehknebel in die Position **6**.

Die Indikation des Displays 2 ändert sich.

- Drehen Sie den Drehknebel **3** in beiden Richtungen um die Betriebsdauer zu ändern.

- Drücken Sie die **START**-Taste, **5**.

Das Gerät beginnt aufzutauen nach Zeit.

ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

- Поверните верхнюю вращающюяся ручку в положение **6**.

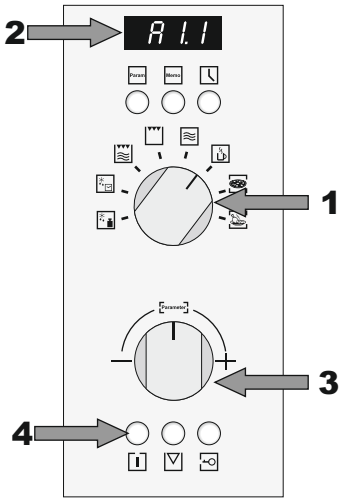
Показание дисплея **2** изменится.

- Вращая ручку **3** в обоих направлениях, измените длительность приготовления.

- Нажмите кнопку **СТАРТ**, **5**.

Устройство начнет размораживание по времени.

SPECIAL FUNCTION **LIQUIDS/ POTATOES**



Use this function to heat liquids and potatoes.

- Turn the upper rotary knob in position of the special function **LIQUIDS/ POTATOES**, **1**.

The indication of the display **2** will change.

- Turn the lower rotary knob **3** in both directions to choose a program **A 1.1 – A 1.6**.

- Start the chosen function by pressing the **START** key **4**.

The appliance begins to operate.

- During the cooking it's possible to change duration of function microwaves lower rotary knob **3**.

The indication of the display 2 will change.

This table shows the programs of the special function **LIQUIDS/ POTATOES** and the corresponding volumes of products.

Program **Programm** **Программа**	**Product** **Lebensmittel** **Продукт**	**Preparation**
A 1.1	Liquids, 1 cup Flüssigkeiten, 1 Tasse Жидкости, 1 чашка	Pour the liquid into a container and place it on the turntable plate in the microwave.
A 1.2	Liquids, 2 cups Flüssigkeiten, 2 Tassen Жидкости, 2 чашки	
A 1.3	Liquids, 3 cups Flüssigkeiten, 3 Tassen Жидкости, 3 чашки	
A 1.4	Potatoes, 250 g Kartoffel, 250 g Картофель, 250 г	Put the potatoes in a container, add 1 or 2 soup-spoonfuls of water, cover and place on the turntable plate in the microwave.
A 1.5	Potatoes, 500 g Kartoffel, 500 g Картофель, 500 г	
A 1.6	Potatoes, 1000 g Kartoffel, 1000 g Картофель, 1000 г	

DE

SONDERFUNKTION **FLÜSSIGKEITEN/ KARTOFFEL**

Benutzen Sie diese Funktion um die Flüssigkeiten und Kartoffel zu erhitzen.

- Drehen Sie den oberen Drehknebel in die Position der Sonderfunktion **FLÜSSIGKEITEN/ KARTOFFEL**, **1**.

Die entsprechende Anzeige **2** ändert sich.

- Drehen Sie den Drehknebel **3** in beiden Richtungen um ein Programm **A 1.1 – A 1.6** zu wählen.

- Berühren Sie die **START**-Taste, **4**, um die Funktion zu starten.

Das Gerät ist im Betrieb.

- Während der Erhitzung ist es möglich, die Betriebszeit mit Hilfe des Drehknebels **3** zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **2** ändert sich.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion **FLÜSSIGKEITEN/ KARTOFFEL** und das entsprechende Volumen der Lebensmitteln.

RU

ОСОБАЯ ФУНКЦИЯ **ЖИДКОСТИ/ КАРТОФЕЛЬ**

Используйте эту функцию для быстрого разогревания жидкостей и картофеля.

- Поверните верхнюю вращающуюся ручку в положение особая функция **ЖИДКОСТИ/ КАРТОФЕЛЬ**, **1**.

Показание дисплея **2** изменится.

- Вращая ручку **3** в обоих направлениях, выберите нужную программу **A 1.1 – A 1.6**.

- Запустите выбранную функцию, нажав на кнопку **СТАРТ**, **4**.

Устройство начнет работу.

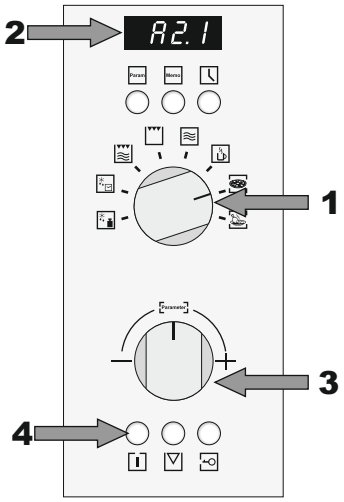
- Во время разогревания можно изменять время работы при помощи вращающейся ручки **3**.

Показание дисплея **2** изменится.

Следующая таблица показывает программы функции **ЖИДКОСТИ/ КАРТОФЕЛЬ** и соответственные объемы продуктов.

Zubereitung	**Приготовление**
Die Flüssigkeit in eine Schüssel geben und auf dem Drehteller ins Gerät stellen.	Жидкость налейте в емкость и поставьте на вращающееся блюдо в устройство.
Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, 1-2 Esslöffel Wasser dazugeben, zudecken und auf dem Drehteller ins Gerät stellen.	Картофель положите в емкость, добавьте 1-2 столовые ложки воды, накройте крышкой и поставьте на вращающееся блюдо в устройство.

SPECIAL FUNCTION **AU GRATIN**



Use this function to back food.

- Turn the upper rotary knob in position of the special function special function **AU GRATIN**, **1**.

The indication of the display **2** will change.

- Turn the lower rotary knob 3 in both directions to choose a program **A 2.1 – A 2.3**.
- Start the chosen function by pressing the **START** key **4**.

The appliance begins to operate. The time is pre-programmed for thin base pizza.

- During the cooking it's possible to change duration of function microwaves lower rotary knob **3**.

The indication of the display **2** will change.

The following table shows programmes of the special function **AU GRATIN**, indicating dishes and weights.

Program Programm Программа	Dish Gerichte Блюдо	Weight, g Gewicht, g Вес, г	Preparation
A 2.1	Pizza* Pizza* Пицца*	350	Put the pizza in **wonder-*plate*** on the grating or on the turntable plate (according to your taste) in the microwave.
A 2.2	Potatoes au gratin Kartoffel au gratin Запеченый картофель	1000	Put the potato meal in a container (approx. diameter 25 cm) and place on the turntable plate in the microwave.
A 2.3	Pasta au gratin Pasta au gratin Запеченая паста	250	Put the pasta meal in a container (approx. diameter 25 cm, approx. height 10 cm), cover it and place on the turntable plate in the microwave.

NOTE:** Use the preheated universal **wonder-*plate for browning food (see p. 76) to get excellent result as if the food would bake in a wood-burning stove.

NOTE: After the cooking the device emits a sound signal to indicate the beginning of the standing time (to ensure that the food obtained a uniform temperature). After 2/ 5 minutes the device emits triple sound signal to indicate the end of the special function.

NOTE: According your taste and type of meal increase or decrease the cooking time.

DE

SONDERFUNKTION **GRATIN**

Benutzen Sie diese Funktion um die Lebensmittel zu backen.

- Drehen Sie den oberen Drehknebel in die Position der Sonderfunktion-Taste **GRATIN**, **1**.

Die entsprechende Anzeige **2** ändert sich.

- Drehen Sie den Drehknebel **3** in beiden Richtungen um ein Programm **A 2.1 – A 2.3** zu wählen.
- Pressen Sie die **START**-Taste, **4**, um die Funktion zu starten.

Das Gerät ist im Betrieb. Die Zeit ist für Pizza mit dünnem Boden vorprogrammiert.

- Während der Erhitzung ist es möglich, die Betriebszeit mit Hilfe des Drehknebels **3** zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **2** ändert sich.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion Sonderfunktion **GRATIN**, die Gerichte und Gewichte.

RU

ОСОБАЯ ФУНКЦИЯ **ЗАПЕКАНИЕ**

Используйте эту функцию для запекания.

- Поверните верхнюю вращающуюся ручку в положение особая функция **ЗАПЕКАНИЕ**, **1**.

Показание дисплея **2** изменится.

- Вращая ручку **3** в обоих направлениях, выберите нужную программу **A 2.1 – A 2.3**.
- Запустите выбранную функцию, нажав на клавишу **СТАРТ**, **4**.

Устройство начнет работу. Время запрограммировано для пиццы из тонкого теста.

- Во время разогревания можно изменять время работы при помощи вращающейся ручки **3**.

Показание дисплея **2** изменится.

Следующая таблица показывает программы функции особая функция **ЗАПЕКАНИЕ**, приготовляемые блюда и их вес.

Zubereitung	Приготовление
Die Pizza in **Wunder*Platte*** auf den Grillrost oder auf den Glasdrehteller (entsprechend Ihrem Geschmack) ins Gerät stellen.	Поместите пиццу в **чудо-*блюде*** на решетку или на стеклянное вращающееся блюдо (по Вашему вкусу) в устройство.
Die Kartoffelgericht in eine Schüssel (Durchmesser ca. 25 cm) geben und auf dem Drehteller ins Gerät stellen.	Поместите блюдо из картофеля в емкость диаметром порядка 25 см и поставьте ее на вращающееся блюдо в устройство.
Die Pastagericht in eine Schüssel (Durchmesser ca. 25 cm, Höhe ca. 10 cm) geben, zudecken und auf dem Drehteller ins Gerät stellen.	Поместите блюдо из макаронных изделий в емкость диаметром порядка 25 см, высотой порядка 10 см и поставьте ее на вращающееся блюдо в устройство.

BEMERKUNG:** Verwenden Sie die vorgeheizte universelle **Wunder*Platte für Bräunung (siehe S. 77) um ein ausgezeichnetes Ergebnis zu bekommen, als ob die Speise in einem Holzofen gebacken wurde.

BEMERKUNG: Nach Zubereitungsende ertönt ein akustisches Signal, das über den Übergang in Ruhezustand (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt) informiert; nach 2/ 5 Minuten ertönt das dreifache Signal – die Sonderfunktion ist abgeschlossen.

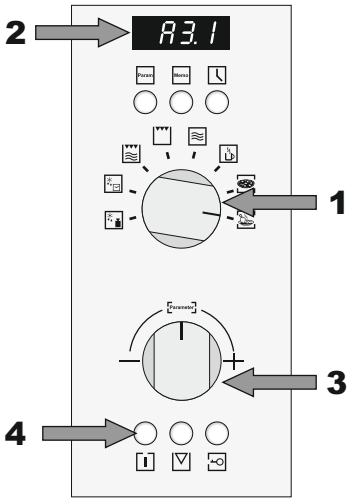
BEMERKUNG: Je nach der Art vom Gericht und entsprechend Ihrem Geschmack soll die Zubereitungszeit verlängert bzw. verkürzt werden.

ПРИМЕЧАНИЕ:** Используйте заранее разогретое универсальное **чудо-*блюдо для подрумянивания (см. стр. 77), чтобы получить превосходный результат, как если бы пища запекалась в дровяной печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: По окончании приготовления устройство издает один звуковой сигнал, сообщающий о переходе в режим покоя (чтобы обеспечить однородную температуру пищи); через 2/ 5 минут звучит тройной сигнал, информирующий об окончании особой функции.

ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от Вашего вкуса и вида блюда увеличивайте или уменьшайте время приготовления.

SPECIAL FUNCTION **DEFROST & HEAT**



Use this function to defrost and toast various types of food.

- Turn the upper rotary knob in position of the special function special function **DEFROST & HEAT**, **1**.

The indication of the display **2** will change.

- Turn the lower rotary knob 3 in both directions to choose a program **A 3.1 – A 3.3**.

The respective digits on display **3** will start to flash.

- Start the chosen function by touching the **START** key **4**.

The appliance begins to heat.

- During the cooking it's possible to change duration of function microwaves lower rotary knob **3**.

The respective digits on display **3** will start to flash.

The following table shows the special function **DEFROST & HEAT** programs, indicating dishes and weights.

Program Programm Программа	Dish Gerichte Блюдо	Preparation
A 3.1	Chicken Hähnchen Цыпленок	Put the chicken in a container and place on the turntable plate.
A 3.2	Precooked foods, 350-400 g Fertiggerichte, 350-400 g Готовые блюда, 350-400 г	Remove the lid of the package and put the contents in a container or place the package directly on the turntable plate in the microwave and cover.
A 3.3	Vegetables, 900-1000 g Gemüse, 900-1000 g Овощи, 900-1000 г	Put the vegetables in a container, cover and place on the turntable plate.

NOTE: After the cooking the device emits a sound signal to indicate the beginning of the standing time (to ensure that the food obtained a uniform temperature). After 3/ 5 minutes the device emits triple sound signal to indicate the end of the special function.

DE

SONDERFUNKTION **AUFTAUEN & ERHITZEN**

Benutzen Sie diese Funktion, um verschiedene Arten von Lebensmitteln aufzutauen und zu überbacken.

- Drücken Sie die Sonderfunktion-Taste **AUFTAUEN & ERHITZEN**, **1**.

Die entsprechende Anzeige **2** ändert sich.

- Drehen Sie den Drehknebel **3** in beiden Richtungen um ein Programm **A 3.1 – A 3.3** zu wählen.

Die entsprechende Anzeige **2** ändert sich.

- Berühren Sie die **START**-Taste, **4**, um die Funktion zu starten .

Das Gerät ist im Betrieb.

- Während der Erhitzung ist es möglich, die Betriebszeit mit Hilfe des Drehknebels **3** zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **2** ändert sich.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion **AUFTAUEN & ERHITZEN**, die Gerichte und Gewichte.

Zubereitung
Das Hähnchen in eine Schüssel geben und auf den Drehteller ins Gerät stellen.
Den Deckel der Verpackung entfernen, den Inhalt in eine Schüsse geben, zudecken oder die Verpackung direkt auf den Drehteller ins Gerät stellen.
Den Eintopf in eine Schüssel geben, zudecken und auf den Drehteller ins Gerät stellen.

BEMERKUNG: Nach Zubereitungsende ertönt ein akustisches Signal, das über den Übergang in Ruhezustand (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt) informiert; nach **3**/ 5 Minuten ertönt das dreifache Signal – die Sonderfunktion ist abgeschlossen.

RU

ОСОБАЯ ФУНКЦИЯ **РАЗМОРАЖИВАНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ**

Используйте эту функцию для размораживания и запекания пищи.

- Нажмите кнопку режима особая функция **РАЗМОРАЖИВАНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ**, **1**.

Показание дисплея **2** изменится.

- Вращая ручку **3** в обоих направлениях, выберите нужную программу **A 3.1 – A 3.3**.

Показание дисплея **2** изменится.

- Запустите выбранную функцию, нажав на кнопку **СТАРТ**, **4**.

Устройство начнет работу.

- Во время разогревания можно изменять время работы при помощи вращающейся ручки **3**.

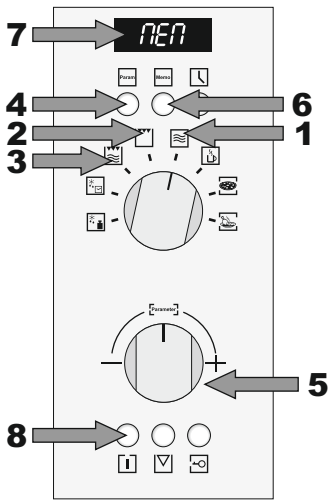
Показание дисплея **2** изменится.

Следующая таблица показывает программы особой функции **РАЗМОРАЖИВАНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ**, приготовляемые блюда и их вес.

Приготовление
Положите цыпленка в емкость и поставьте на вращающееся блюдо в устройство.
Откройте упаковку, положите содержимое в емкость, накройте крышкой или просто поставьте упаковку на вращающееся блюдо в устройство.
Положите овощи в емкость, накройте крышкой и поставьте на вращающееся блюдо в устройство.

ПРИМЕЧАНИЕ: По окончании приготовления устройство издает один звуковой сигнал, сообщающий о переходе в режим покоя (чтобы обеспечить однородную температуру пищи); через 3/ 5 минут звучит тройной сигнал, информирующий об окончании особой функции.

MEMORY FUNCTION



The **MEMORY** function allows a range of frequently used parameters (time and power) to be stored in the memory. There are 3 independent memory cells, one for each of the main functions: **Microwave**, **Grill** and **Microwave + Grill**.

Memory storage procedure:

- Turn the upper rotary knob in the position **1**, **2** or **3**.
- Press the key **Param**, **4**.
- Input the required power by rotating the handle **5** in both directions (only permitted with the **Microwave** and **Microwave + Grill** functions).
- Press the key **Param**, **4**.
- Input the operating time by rotating the knob **5** in both directions.
- Keep the key **Memo**, **6** pressed for 3 seconds to store the defined parameters in the memory. When the parameters are stored in the memory an acoustic signal sounds and *nEn*, **7** appears on the display for 3 seconds.
- If you intend to operate the oven immediately afterwards using the parameters stored in the memory, just press the **START** key, 8 and the device will start operating.

Using the **MEMORY** function

- Rotate the function selection knob to one of the following positions: **1**, **2** or **3**.
- Press the key **Memo**, **6**. The parameters stored in the memory (power and duration) are utilized.
- Press the **START** key, **8** for the oven to start operating.

DE

FUNKTION **SPEICHER (MEMORY)**

Mit der Funktion **SPEICHER (MEMORY)** lassen sich häufig verwendete Parameter speichern (Dauer und Leistung). Es gibt drei unabhängige Speicher für die Hauptfunktionen **Mikrowelle**, **Grill** und **Mikrowelle + Grill**.

Speichern der Parameter

- Drehen Sie den oberen Drehknebel auf die Position **1**, **2** oder **3**.
- Drücken Sie den Knopf **Param**, **4**.
- Drehen Sie den Drehknebel **5** in beiden Richtungen um die Leistung zu ändern (das ist möglich nur für die Funktionen **Mikrowelle** und **Mikrowelle + Grill**).
- Drücken Sie den Knopf **Param**, **4**.
- Drehen Sie den Drehknebel **5** in beiden Richtungen um die gewünschte Betriebszeit zu wählen.
- Halten Sie die **Memo**-Taste, **6** für 3 Sekunden gedrückt, um die gewählten Parameter zu speichern. Wenn der Speichervorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint für 3 Sekunden die Anzeige *MEM*, **7** .
- Wenn Sie direkt im Anschluss ein Gericht mit den gespeicherten Parametern zubereiten möchten, drücken Sie die **START**-Taste, **8** und der Gerätebetrieb beginnt.

Verwendung der **SPEICHER** Funktion

- Drehen Sie den Funktionswahl-Drehknopf in die Position **1**, **2** oder **3**.
- Drücken Sie die Taste **Memo**, **6**. Die gespeicherten Parameter werden verwendet (Leistung und Dauer).
- Drücken Sie die **START**-Taste, **8**, um die Funktion mit den vorgespeicherten Paremetern zu starten.

RU

ФУНКЦИЯ **ПАМЯТЬ (MEMORY)**

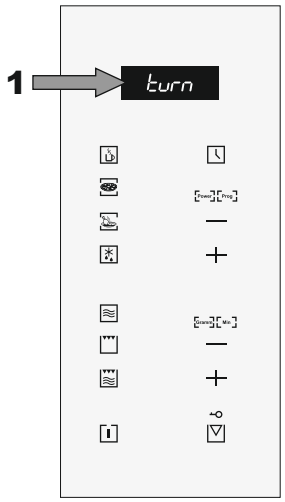
Функция **ПАМЯТЬ (MEMORY)** позволяет сохранять в памяти диапазон часто используемых параметров (время и мощность). Существуют 3 независимых ячейки памяти для каждой из главных функций: **Микроволны**, **Гриль** и **Микроволны + Гриль**.

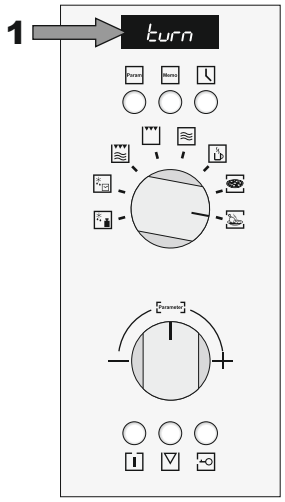
Сохранение параметров в памяти

- Поверните верхнюю вращающуюся ручку в положение **1**, **2** или **3**.
- Нажмите кнопку **Param**, **4**.
- Вращая ручку **5** в обоих направлениях, измените мощность (возможно только для функций **Микроволны** и **Микроволны + Гриль**).
- Нажмите кнопку **Param**, **4**.
- Вращая ручку **5** в обоих направлениях, выберите необходимое время работы.
- Удерживайте кнопку **Memo**, **6** в течение 3 секунд, чтобы хранить определенные параметры в памяти. Когда параметры сохранены в памяти, звучит акустический сигнал, и символ *MEM*, **7** появляется на дисплее в течение 3 секунд.
- Если Вы намереваетесь запустить устройство сразу после сохранения параметров в памяти, Вам следует нажать клавишу **СТАРТ**, **8**, и устройство начнет работать.

Использование функции **ПАМЯТЬ**

- Поверните ручку выбора функций в положение **1**, **2** или **3**.
- Нажмите кнопку **Memo**, **6**. Сохраненные параметры (мощность и длительность) будут применены.
- Запустите выбранную функцию с сохраненными параметрами, нажав на кнопку **СТАРТ**, **8**.





PRACTICAL ADVICES

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.

Atention! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

- The microwave oven produces very high temperatures. Always use dishes that are suitable for microwaving and heat resistant e.g. baking dishes.

- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display shows a flashing symbol **1**.

- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.

- After heating, stir the food or shake the container and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become homogen throughout the food.

PREPARATION INSTRUCTIONS

Fish
- Add 1–3 soup spoons of water or lemon juice.

Rice
- Add water equivalent to two times the quantity of rice.

Unpeeled potatoes
- Use potatoes of the same size. Wash them and prick the skin several times.

Peeled potatoes and fresh vegetables
- Cut into pieces of the same size. Add a soup spoon of water for every 100 g of vegetables, and salt to taste.

DE

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

- Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße und einen Deckel oder eine Abdeckung, um die Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.

Achtung! Nach der Erwärmung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

- Das Mikrowellengerät produziert sehr hohe Temperaturen. Benutzen Sie stets mikrowellentaugliches und hitzebeständiges Geschirr z. B. Auflaufformen.

- Rühren Sie die Speise während der Erwärmung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf dem Display das Symbol **1** blinkt.

- Die für die Erwärmung der Nahrungsmittel notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Die direkt aus dem Kühlschrank entnommenen Lebensmittel benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als die, die Raumtemperatur aufweisen. Falls die Temperatur des Essens nicht der gewünschten entspricht, wählen Sie nächstes Mal ein größeres oder kleineres Gewicht.

- Rühren Sie die Speise nach der Erwärmung um. Lassen sie diese eine Zeit lang ruhen, um die einheitliche Temperatur zu erreichen.

ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUBEREITUNG

Fisch
- Geben Sie 1–3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft hinzu.

Reis
- Geben Sie eine Menge Reis und die doppelte Menge Wasser hinzu.

Pellkartoffeln
- Verwenden Sie Kartoffeln gleicher Größe. Waschen Sie diese und durchlöchern Sie die Schale mehrmals.

Geschälte Kartoffeln und Frischgemüse
- Schneiden Sie alle Zutaten in Stücke gleicher Größe. Geben Sie einen Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse und Salz nach Geschmack hinzu.

RU

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Всегда используйте пригодные для микроволновых печей сосуды и крышки или покрытия, чтобы избегать потерь жидкости.

Внимание! После разогрева сосуд может быть очень горячим. Хотя микроволновые печи не нагревают большинство сосудов, емкости могут нагреваться посредством теплопередачи от разогреваемой пищи.

- Микроволновая печь создает очень высокие температуры. Всегда используйте пригодную для микроволновых печей жароустойчивую посуду, например, формы для запекания.

- Помешивайте блюдо неоднократно во время нагревания, в частности, если устройство посылает звуковой сигнал и на дисплее мигает символ **1**.

- Для нагревания пищевых продуктов необходимое время зависит от их исходной температуры. Непосредственно вынутым из холодильника продуктам нужно больше времени для нагревания чем для продуктов с комнатной температурой. Если температура пищи не соответствует желаемой, выберите в следующий раз больший или меньший вес.

- Перемешайте блюдо после нагревания. Оставьте его в течении некоторого времени для достижения однородной температуры.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рыба
- Добавьте 1–3 столовых ложки воды или лимонного сока.

Рис
- Добавьте на одну часть риса две части воды.

Картофель в мундире
- Отберите клубни одинакового размера. Вымойте их и проколите кожуру в нескольких местах.

Очищенный картофель и свежие овощи
- Нарежьте все ингредиенты на куски одинакового размера. Добавьте столовую ложку воды на 100 г овощей и соль по вкусу.

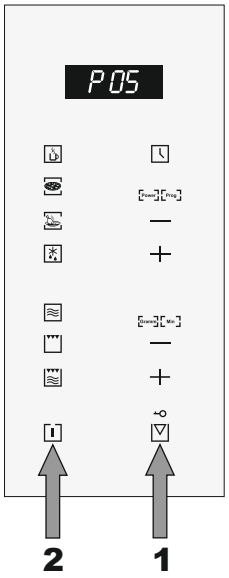
Frozen pizza

- Use pre-cooked frozen pizzas and pizzas-rolls.

- Use the preheated universal **wonder-*plate*** for browning food (see p. 76) to get excellent result as if the food would bake in a wood-burning stove.

Deep-frozen food

- Use lasagne, cannelloni, prawns cocktail, all frozen. Keep covered.



Potato meals, frozen

- French fries, potato croquettes and potato slices should be suitable for cooking in the microwave.

WHEN THE OVEN IS WORKING

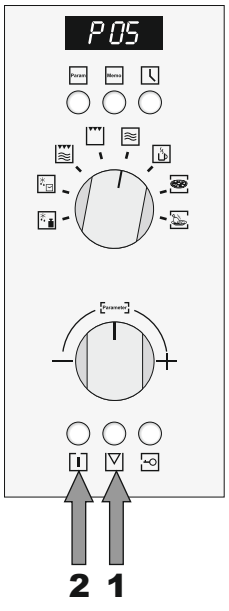
Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **STOP** key **1** once or by opening the oven door.

In both cases:

- microwave emission is stopped immediately,

- the grill is deactivated but is still **very hot**. **DANGER OF BURNING!**



- the timer stops and the display shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

- turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked,

- change the process parameters,

- cancel the process by pressing the **STOP** key **1**,

- to restart the process, close the door and press the **START** key **2**.

DE

Pizza tiefgefroren

- Verwenden Sie tiefgefrorene, vorgebackene Pizzas oder Baguette-Pizzas.

- Verwenden Sie die vorgeheizte universelle **Wunder*Platte*** für Bräunung (siehe S. 77) um ein ausgezeichnetes Ergebnis zu bekommen, als ob die Speise in einem Holzofen gebacken wurde.

Fertiggerichte tiefgefroren

- Verwenden Sie Lasagne, Canneloni, Garnelenauflauf u. s. w., jeweils immer abdecken.

Kartoffelgerichte tiefgefroren

- Die Pommes frites, Kartoffelkroketten und Schwenkkartoffeln müssen für die Zubereitung in der Mikrowelle geeignet sein.

WÄHREND DES BETRIEBES

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die **STOPP**-Taste, **1** drücken oder die Tür öffnen.

In diesem Fall:

- hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,

- wird der Grill deaktiviert, das Gerät hat aber weiterhin eine **sehr hohe Temperatur**. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- die Zeitschaltuhr stoppt, und das Display zeigt die restliche Betriebsdauer an.

Wenn Sie es möchten, können Sie:

- die Lebensmittel wenden oder umrühren, um einen einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,

- die Einstellungen ändern,

- den Vorgang abbrechen, indem Sie die **STOPP**-Taste, **1** drücken,

- um den Vorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START**-Taste, **2**.

RU

Пицца замороженная

- Используйте замороженную, заранее выпеченную пиццу или багет-пиццу.

- Используйте заранее разогретое универсальное **чудо-*блюдо*** для подрумянивания (см. стр. 77), чтобы получить превосходный результат, как если бы пища запекалась в дровяной печи.

Готовые блюда замороженные

- Используйте замороженные лазанью, канеллони, креветки и т. д. Всегда закрывайте крышкой.

Блюда из картофеля замороженные

- Картофель фри, картофельные крокеты и картофель ломтиками должны подходить для приготовления в микроволновой печи.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Пауза процесса приготовления

Вы можете в любое время прервать процесс приготовления нажатием на кнопку **СТОП**, **1** или открыванием дверцы.

В этом случае:

- излучение микроволн прекращается,

- гриль обесточивается, однако, внутри печи **сохраняется высокая температура**. **ОПАСНОСТЬ ОЖЕГОВ!**

- таймер останавливается, дисплей показывает оставшееся время приготовления.

Если Вы желаете, Вы можете:

- перевернуть или перемешать пищу, чтобы достичь ее однородного приготовления,

- изменить установки,

- остановить процесс нажатием на кнопку **СТОП**, **1**,

- чтобы снова возобновить процесс, закройте дверцу и нажмите на кнопку **СТАРТ**, **2**.

DEFROSTING

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food Lebensmittel Продукты
Portions of meat, pork, beef, fowl Fleisch im Stück, Schwein, Rind, Wild Кусок мяса, свинина, говядина, дичь
Goulash Goulasch Гуляш
Minced meat Hackfleisch Фарш
Sausages Bratwurst Сосиски
Poultry, portions Geflügel, Geflügelteile Птица, птица кусками
Chicken Hähnchen Цыпленок
Fish fillet Fischfillet Рыбное филе
Trout Forelle Форель
Prawns Garnellen Креветки
Fruit Obst Фрукты
Bread Brot Хлеб
Butter Butter Масло
Cream cheese Quark Творог
Cream Sahne Сливки

DE

AUFTAUEN

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

RU

РАЗМОРАЖИВНИЕ

Следующая таблица показывает в общем различные длительности разморозки и время покоя (для того, чтобы блюда достигли равномерной температуры) в зависимости от вида и веса пищевых продуктов, а также соответствующие рекомендации.

Weight, g **Gewicht, g** **Вес, г**	**Defrosting time, min** **Auftauzeit, min** **Время разморозки, мин**	**Standing time, min** **Ruhezeit, min** **Время покоя, мин**	**Turn, times** **Wenden, Mals** **Перевернуть, раз**
100	3-4	5-10	1
200	6-7	5-10	1
700	14-15	10-15	2
1000	20-21	20-25	
1500	29-30	2530	
2000	42-45	30-35	3
500	12-14	10-15	2
1000	24-25	25-30	3
100	4-5	5-6	1
500	12-14	15-20	2
125	3-4	5-10	1
500	15-16	10-15	2
200	7-8	5-10	1
1000	34--35	15-20	2
200	6-7	5-10	1
200	6-7	5-10	1
100	3-4	5-10	1
500	12-15	10-15	2
200	4-5	5-8	1
300	8-9	10-15	1
500	12-14	15-20	3
200	4-5	5-6	1
500	10-12	8-10	1
800	15-18	15-20	2
250	8-10	10-15	1
250	6-8	5-10	1
250	7-8	10-15	Remove the lead Den Deckel absetzen Снять крышку

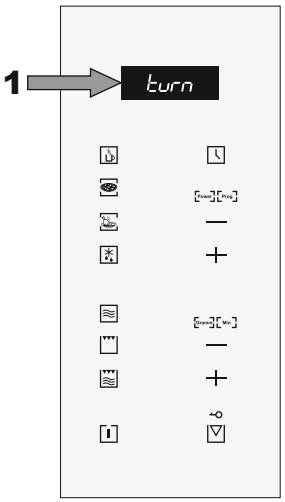
General instructions for defrosting

For defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).

The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. Distribute the food evenly in the container.

Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminum foil. **Important:** The aluminum foil shouldn't have a contact with the oven cavity interior, it can cause an electrical arc.

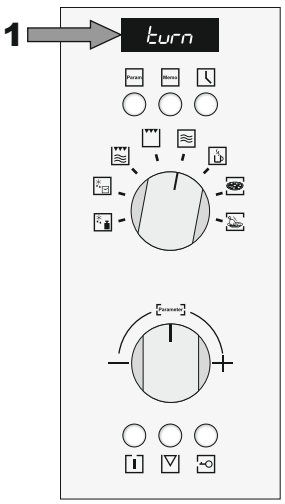
Distribute the frozen food as evenly as possible.



Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.

Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.

Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the symbol **1**.



Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.

Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.

The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.

Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

DE

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellentaugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).

Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Dicke des Nahrungsmittels ab. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Gefäß.

Geben Sie das Gefriergut auf den Drehteller in das Gerät. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.

Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich.

Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, dürfen nicht völlig aufgetaut werden. (es besteht die Gefahr der Überhitzung) Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.

Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um das Austrocknen zu verhindern.

Wenden Sie die Nahrungsmittel, sobald das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf dem Display das Symbol **1** blinkt.

Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, die dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen zum Auftauen verwendet werden können, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.

Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit die Auftauflüssigkeit abfließen kann.

Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

RU

Общие указания по размораживанию

Используйте для размораживания только посуду пригодную для микроволновых печей (фарфор, стекло, пластик).

Время размораживания зависит от массы и толщины продуктов. Распределите продукты равномерно в сосуде.

Положите продукты в устройство на вращающееся блюдо. Самые толстые части рыбы или куриных окорочков должны быть направлены наружу. Вы можете закрыть более тонкие части фольгой. **Важно:** алюминиевая фольга не должна касаться стенок духовки, так как это может вызывать электрическую дугу.

Распределите глубоко замороженные пищевые продукты насколько возможно равномерно.

Богатые жирами продукты, как масло, белый сыр и сливки, не должны полностью размораживаться. (существует опасность перегрева) При комнатной температуре они готовы к подаче на стол через несколько минут. Сильно охлажденные сливки нужно перемешивать перед употреблением.

Хлеб можно обернуть салфеткой, чтобы предотвратить высыхание.

Переверните продукты, как только устройство издаст звуковой сигнал, и на дисплее будет мигать символ **1**.

Размораживайте сильно охлажденные продукты без упаковки, не забывайте удалять металлические зажимы, если они присутствуют. В контейнерах, служащих для хранения продуктов в морозилке, можно также размораживать. Следует лишь снять их крышку. Используйте во всех остальных случаях сосуды, пригодные для микроволновых печей.

Кладите птицу на перевернутую тарелку, чтобы размороженная жидкость могла стекать.

Оттаявшую жидкость в особенности при размораживании птицы следует сливать и не допускать ни в коем случае ее соприкосновения с другими продуктами.

Обратите внимание, при функции размораживания время покоя необходимо до тех пор пока продукты не будут полностью разморожены.

COOKING WITH MICROWAVE OVEN

Follow these recommendations when cooking with your microwave: before heating or cooking foods with peel or skin (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) prick them so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.

Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use.

When cooking food with very little moisture (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.

It is not possible to heat large quantities of oil (frying) in the microwave.

Remove pre-cooked food from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.

If you have several containers, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.

Do not close plastic bags with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.

When heating or cooking foods, check that they reach at least a temperature of 70 °C.

During cooking, steam may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation.

When heating liquids, use containers with a wide opening, so that the steam can evaporate easily.

DE

GAREN IN DER MIKROWELLE

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen in der Mikrowelle: Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer Haut (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, stechen Sie diese an, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie Lebensmittel in Stücke gleicher Größe.

Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist.

Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: Auftauen von Brot, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.

Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (Frittieren) im Mikrowellengerät zu erhitzen.

Nehmen Sie die Fertiggerichte aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.

Haben Sie mehrere Gefäße, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.

Verschließen Sie die Plastiktüten nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine Mindesttemperatur von 70 °C erreichen.

Während der Zubereitung kann sich Wasserdampf an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.

Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie Gefäße mit großen Öffnungen, damit der Dampf leicht entweichen kann.

RU

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Следуйте нижеследующим указаниям при приготовлении пищи в микроволновой печи:
Прежде чем Вы подогреваете или готовите продукты с кожурой или кожицей (яблоки, помидоры, картофель, сосиски) проколите ее, чтобы продукты не лопалась. Нарежьте продукты на куски одинаковой величины.

Прежде чем Вы используете сосуд, проверьте, подходит ли он для микроволновой печи.

При обработке пищевых продуктов с низкой влажностью (размораживание хлеба, приготовление попкорна, и т.д.) испарение происходит очень быстро. Таким образом устройство работает так, как если бы оно было пустым, и пища может обуглиться. Это может причинить ущерб устройству и посуде. Поэтому установите только необходимое время и контролируйте процесс приготовления.

Нельзя нагревать в микроволновых печах большое количество масла (готовить во фритюре).

Извлеките готовые блюда из их упаковки, так как она не всегда жароустойчива. Следуйте инструкциям производителя.

Если Вы имеете несколько сосудов, например, чашек, разместите их равномерно по поверхности вращающегося блюда.

Закупорьте полиэтиленовые пакеты пластиковыми, не металлическими зажимами. Проделайте в пакете несколько отверстий, чтобы пар мог легко выходить.

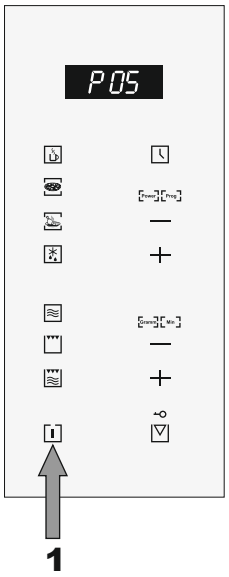
Удостоверьтесь при нагревании или приготавлении продуктов, что они достигли минимальной температуры 70 °C.

Во время приготовления водяной пар может конденсироваться на стекле дверцы и стекать по нему. Это нормально и может быть более ярко выражено, если окружающая температура низкая. Надежность устройства не ставится под сомнение. Вытрите после использования водный конденсат.

Если Вы нагреваете жидкости, то используйте сосуды с широким открытым верхом, чтобы пар легко мог испаряться.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.



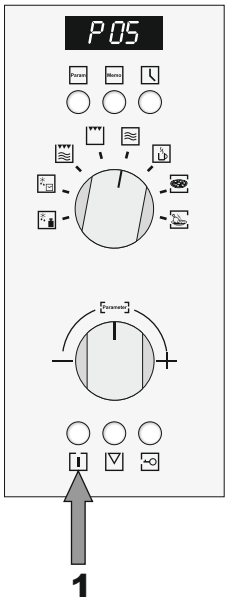
The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:

- Double the quantity = double the time
- Half the quantity = half the time

The lower the temperature of food, the longer the cooking time.

Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.

Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.



You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the **START** key **1**.

Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

DE

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:

- Doppelte Menge = doppelte Zeit
- Halbe Menge = halbe Zeit

Je geringer die Temperatur der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.

Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.

Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.

Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Es setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die **START**-Taste **1** drücken.

Die meisten Lebensmittel sollen bedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

RU

Готовьте продукты согласно советам, обращайте внимание на указанные в таблице время приготовления пищи и мощность.

Учитывайте, что указанные величины служат лишь ориентирами и могут отличаться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида продуктов. Целесообразно согласовывать время и мощность к соответствующим условиям. В зависимости от вида блюда необходимо увеличивать время на приготовление или уменьшать и, соответственно, повышать или уменьшать мощность.

Чем больше количество продуктов, тем дольше тратится времени на приготовление. Обратите внимание:

- Количество × 2 = время × 2
- Количество × ½ = время × ½

Чем меньше температура продуктов, тем больше время на приготовление.

Жидкие пищевые продукты быстрее нагреваются.

Хорошее распределение продуктов на вращающемся блюде облегчает равномерное приготовление. Если Вы размещаете более плотные продукты на краю тарелки, менее плотные в середине тарелки, то Вы можете одновременно нагревать различные виды продуктов.

Дверца устройства может быть открыта в любое время. Устройство автоматически выключатся. Устройство возобновит работу, если Вы закроете дверцу и снова нажмете на кнопку **СТАРТ**, **1**.

Продукты должны быть прикрыты крышкой. Тогда они сохраняют сочность и вкус. Крышка должна быть проницаема для микроволн и иметь маленькие отверстия для выхода пара.

SUGGESTIONS FOR COOKING OF VEGETABLES AND FISH

Food Lebensmittel Продукты	Weight, g Gewicht, g Вес, г	Addition of liquids, ml Flüssigkeitzugabe, ml Добавка жидкости, мл
Cauliflower / Broccoli / Mushrooms Blumenkohl / Brokkoli / Pilze Цветная капуста / брокколи / грибы	500 / 300 / 250	100 / 50 / 25
Peas & carrots / frozen carrots Erbsen & Möhren / tiefgekühlte Möhren Горошек и морковь / замороженная морковь	300 / 250	100 / 25
Potatoes Kartoffeln Картофель	250	25
Paprika / Leek Paprika / Porree Паприка / лук порей	250 / 250	25 / 50
Frozen Brussel sprouts Rosenkohl, tiefgekühlt Замороженная брюссельская капуста	300	50
Sauerkraut Sauerkraut Квашенная капуста	250	25
Fish fillets Fischfilet Филе рыбы	500	—
Whole fish Ganzer Fisch Цельная рыба	800	—

DE **RU**

EMPFEHLUNGEN FÜR GEMÜSE- UND FISCHZUBEREITUNG

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ И РЫБЫ

Power, W Leistung, W Мощность, Вт	Time, min Zeit, Min Время, мин	Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
800	9-11 / 6-8 / 6-8	2-3 / 2-3 / 2-3	Cut into slices. Keep covered. Turn once. In Scheiben schneiden. Zudecken. 1 × wenden. Нарезать на ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	7-9 / 8-10	2-3 / 2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered. Turn once. In Würfel oder Scheiben schneiden. Zudecken. 1 × wenden. Нарезать на кубики или ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered. Turn once Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken. 1 × wenden Почистить, нарезать на равные куски. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	5-7 / 5-7	2-3	Cut into chunks or slices / Keep covered / Turn once. In Stücke oder Scheiben schneiden, zudecken, 1 × wenden. Нарезать на кубики или ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	6-8	2-3	Keep covered. Turn once. Zudecken. 1 × wenden. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	8-10	2-3	Keep covered. Turn once. Zudecken. 1 × wenden. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Закрыть крышкой. Перевернуть после истечения половины времени.
800 / 400	2-3 / 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Закрыть крышкой. Перевернуть после истечения половины времени.

COOKING WITH THE GRILL

For good results with the grill, use the grating supplied with the oven.

Fit the grating in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

Important points

When the grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during the oven's manufacture.

The oven door's window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away!**

When the grill is operating, the cavity walls and the grating become very hot. You should use oven gloves.

If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the heating elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.

When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use.

When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the heating elements and be burnt. It's normal and doesn't mean there is any kind of operating fault.

After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so the cooking remains do not become encrusted.

DE

ZUBEREITUNG MIT DEM GRILL

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens besteht, der das Gerät beschädigen kann.

Wichtige Empfehlungen

Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, das auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.

Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**

Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.

Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.

Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind.

Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.

Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

RU

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Используйте поставляемую с устройством решетку, чтобы получить хорошие результаты.

Ставьте решетку так, чтобы она не касалась металлических стенок духовки, так как есть опасность возникновения электрической дуги, которая может повредить устройство.

Важные рекомендации

При первом использовании гриля может выделяться небольшое количество дыма и запаха в связи с употреблением масел при изготовлении.

Во время приготовления пищи стекло дверцы нагревается . **Не допускайте детей к устройству!**

Во время использования гриля внутренние стенки устройства сильно нагреваются. Рекомендуется использование кулинарных рукавиц.

Если гриль используется в течение длительного времени, отопительные элементы периодически могут отключаться защитным термостатом.

Если продукты готовятся с использованием гриля в сосудах, необходимо проверять, подходят ли они для этого.

При использовании гриля возможно попадание капель жира на нагревательный элемент их сгорание. Это нормально и не представляет собой неполадку.

Очищайте внутреннюю камеру и принадлежности после каждого приготовления, чтобы грязь не засыхала.

Food Lebensmittel Продукты
Fish **Fisch** **Рыба**
Bass Barsch Окунь
Sardines, gurnards Sardinen, Knurrhähne Сардины, бычки
Meat **Fleisch** **Мясо**
Sausages Würstchen Сосисики
Frozen hamburgers Hamburger, tiefgekühlt Замороженные гамбургеры
Spare ribs (approx. 3 cm thick) Rippchen (etwa 3 cm dick) Ребрышки (толщиной примерно 3 см)
Others **Sonstiges** **Прочее**
Toasts Toastbrote Тосты
Toasted sandwiches Sandwiches überbacken Запеченные сэндвичи

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop.

The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for.

Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

DE **RU**

Quantity Menge Количество	Time, min Zeit, Min Время, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
800 g, г	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning. Mit etwas butter einstreichen. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden, mit Gewürzen bestreuen. Слегка намазать маслом. На половине времени приготовления перевернуть, добавить приправ.
6-8 pcs, Stk, шт.	15-20	
6-8 pcs, Stk, шт.	22-26	Prick after half cooking time and turn. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern und wenden. На половине времени приготовления проколоть и перевернуть.
3 pcs, Stk, шт.	18-20	Prick after half cooking time. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern. После половины времени приготовления проколоть.
400 g, г	25-30	Brush with oil. Turn after half of cooking time. Mit Öl bepinseln. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Смазать растит. маслом. На половине готовности перевернуть.
4 pcs, Stk, шт.	1½-3	Watch toasting. Turn. Das Toasten beaufsichtigen. Wenden. Следить за приготовлением. Перевернуть..
2 pcs, Stk, шт.	5-10	Watch toasting. Das Toasten beaufsichtigen. Следить за приготовлением.

Heizen Sie den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Auffangschüssel damit das herunter tropfende Wasser und Fett aufgefangen werden kann

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und Ausgangzustand der Speise abweichen.

Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich einige Stunden lang marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke von Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

Предварительно нагрейте гриль 2 минуты. Если не существует противопоказаний, используйте решетку. Ставьте решетку в поддон, чтобы туда капали жир и вода.

Указанное время является лишь примерной величиной и может отличаться в зависимости от состава, массы и исходного состояния блюда.

Рыба и мясо приобретут оптимальный вкус, если их смазывать перед приготовлением на гриле растительным маслом, добавить пряности и травы и мариновать несколько часов. Солите только после приготовления.

Сосиски не лопаются, если их предварительно наколоть вилкой.

Дождитесь истечения половины времени и переверните блюдо.

Гриль особенно хорош для приготовления тонких кусков мяса и рыбы. Тонкие куски мяса должны поворачиваться один раз, толстые – несколько раз.

FUNCTION MICROWAVE + GRILL

This function is ideal for quick cooking and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food. The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food **Gericht** **Блюдо**
Cheese topped pasta Nudelauflauf Макаронные изделия с сыром
Cheese topped potatoes Kartoffelauflauf Картофель с сыром
Lasagne Lasagne Лазанья
Grilled cream cheese Quarkauflauf Запеканка
2 fresh chicken legs (grilled) 2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost) 2 свежие куриные ножки (на гриле)
Chicken Hähnchen Цыпленок
Cheese topped onion soup Zwiebelsuppe mit Käse überbacken Луковый суп с запеченым сыром

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use.

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

DE

FUNKTION MIKROWELLE + GRILL

Diese Funktion ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden. Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

RU

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Данная функция идеальна, чтобы быстро приготавливать и одновременно подрумянивать блюда. Кроме того продукты могут запекаться. Микроволновая печь и гриль работают одновременно. СВЧ печь готовит, гриль запекает.

Weight, g Gewicht, g Вес, г	Dish Geschirr Посуда	Power, W Leiszung, W Мощность, Вт	Time, min Zeit, Min Время, мин	Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин
500	low dish flach плоская	400	12-17	3-5
800	low dish flach плоская	600	20-22	3-5
approx. 800 etwa 800 примерно 800	low dish flach плоская	600	15-20	3-5
approx. 500 etwa 500 примерно 500	low dish flach плоская	400	18-20	3-5
200 each jede 200 каждая по 200	low dish flach плоская	400	10-15	3-5
approx. 1000 etwa 1000 примерно 1000	low and wide dish flaches & breites Gefäß плоский и широкий сосуд	400	35-40	3-5
2 × 200 g cups 2 Tassen von 200 g 2 чашки по 200 г	Soup bowls Suppenschalen Суповые миски	400	2-4	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese dafür geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellentaugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke.

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Проверьте, прежде чем Вы используете посуду в микроволновой печи, подходит ли она. Используйте только посуду пригодную для микроволновых печей.

Посуда, которая будет применяться при комбинируемой функции, должна подходить как для микроволновой печи, так и для гриля.

Учитывайте, что указанные величины служат лишь ориентирами и могут отличаться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида продуктов.

Если выбранное время было недостаточным для подрумянивания продуктов нужным образом, включите функцию гриля на 5 или 10 мин.

Пожалуйста, соблюдайте время покоя и переворачивайте мясо и птицу.

Используйте вращающееся блюдо для приготовления, если нет противопоказаний.

Указанные в таблицах величины даны исходя из того, что внутренняя камера не нагрета (предварительно нагревать ее нет необходимости).

UNIVERSAL **WONDER-*PLATE***

Normally when cooking food, such as pizzas or pies, on a grill or in a microwave oven, the dough or pastry becomes soggy. This can be avoided by using an universal **wonder-*plate***. As a high temperature is reached quickly on the bottom of the universal **wonder-*plate***, the crust turns crisp and brown.

The universal **wonder-*plate*** can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

Achtung! Use oven gloves at all times as the universal **wonder-*plate*** will become very hot!

Use of the universal metal bowl

- Preheat the universal metal bowl by selecting the **Microwave + Grill** function for 3 to 5 minutes with **P05** power level.
- Brush the universal **wonder-*plate*** with oil in order to brown the food nicely.
- Place the fresh or frozen food directly on the universal **wonder-*plate***.
- Place the universal **wonder-*plate*** on the grating or on the turntable plate (according to your taste) in the oven. Do not place any recipients on the universal **wonder-*plate*** that are not heat-resistant (plastic containers for example).

Achtung! Never cut the food on the universal wonder-*plate*! The teflon coating can be damaged through incorrect use.

Cleaning

- Wash the universal **wonder-*plate*** with hot water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

DE

UNIVERSELLE **WUNDER***PLATTE*

Bei dem Garen von Pizza und Kartoffelerzeugnissen mit dem Grill oder in Kombination mit Grill und Mikrowelle bleibt die Unterseite des Lebensmittels meist feucht. Das lässt sich mit der Universellen **Wunder*Platte*** vermeiden. Sie erreicht eine hohe Temperatur und somit wird eine goldbraune Kruste erzielt.
Die Universelle **Wunder*Platte*** kann auch für Bacon, Eier, Wurst u.s.w. verwendet werden.

Achtung! Verwenden Sie immer Topflappen oder Handschuhe, die Universelle **Wunder*Platte*** wird sehr heiß!

Benutzung

- Vorheizen der Universelle **Wunder*Platte*** 3 – 5 Minuten mit der Funktion **Mikrowelle + Grill** mit **P05** Leistung.
- Die **Wunder*Platte*** mit Öl bepinseln, damit die Speisen gut bräunen.
- Die Speisen, ob frisch oder gefroren, direkt auf der **Wunder*Platte*** legen.
- Stellen Sie die **Wunder*Platte*** auf den Grillrost oder auf den Glasdrehteller (entsprechend Ihrem Geschmack) in das Gerät. Setzen Sie keine hitzeempfindlichen Behältnisse auf die Universelle **Wunder*Platte*** (z.B. Plastikschalen).

Achtung! Die Lebensmittel nicht auf der universelle Wunder*platte* schneiden! Die Teflonbeschichtung kann bei unsachgemäßer Benutzung beschädigt werden.

Reinigung

- Die Universelle **Wunder*Platte*** mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel, die können die Oberfläche beschädigen nicht verwenden.

RU

УНИВЕРСАЛЬНОЕ **ЧУДО-***БЛЮДО*

При приготовлении пиццы и продуктов из картофеля на гриле или в комбинации гриля и микроволн нижняя часть продуктов остается, как правило, влажной. Этого можно избежать с помощью **чудо-*блюда***. Оно быстро разогревается и поэтому образуется золотистая хрустящая корочка.

Универсальное **чудо-*блюдо*** также может быть использовано для бекона, яиц, колбасы и т.д.

Внимание! Всегда используйте кулинарные рукавицы, универсальное **чудо-*блюдо*** рагревается очень сильно!

Использование

- Предварительно прогрейте универсальное **чудо-*блюдо*** 3 – 5 минут с функцией **Микроволны + Гриль** при мощности **P05**.
- Смажьте **чудо-*блюдо*** растительным маслом, чтобы продукты хорошо подрумянивались.
- Продукты, будь то свежие или замороженные, положите на **чудо-*блюдо***.
- Разместите **чудо-*блюдо*** на решетку или на стеклянное вращающееся блюдо (по Вашему вкусу) в устройство. Не размещайте нетермостойкие контейнеры на **чудо-*блюдо*** (например, пластиковые контейнеры).

Внимание! Не режьте продукты на универсальном чудо-*блюде*! Тефлоновое покрытие его может быть повреждено ненадлежащим использованием.

Очистка

- Очищайте универсальное **чудо-*блюдо*** горячей водой с моющим средством. не используйте губки или абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность.

OVENWARE

Microwave function

For the use of this function function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave. Glass ware and clay with metallic decoration or content (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The ideal materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an oven glove!

Test of the ovenware

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Microwave + Grill function

In the **Microwave + Grill** function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

DE

GESCHIRR

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Benutzung dieser Funktion, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb dürfen Metallgeschirr, bzw. Gefäße mit Metallteilen oder -dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden. Glas und Steingut mit Metalldekor und -teilen (z. B., Bleikristall) sind ebenfalls nicht zu verwenden.

Das ideale für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollten nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer Küchenhandschuhe!

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr für 20 Sekunden in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erwärmt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Kombinierte Funktionen

Bei der Funktion **Mikrowelle + Grill** muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

RU

ПОСУДА

Функция Микроволны

Обратите внимание при использовании данной функции, что микроволны отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, фаянс, пластик и бумага пропускают микроволны.

Поэтому металлическая посуда, сосуды с металлическими элементами или декором не могут использоваться в микроволновой печи. Стекло и фаянс с металлическим декором и элементами (например, хрусталь) не нужно использовать.

Идеальны для приготовления в микроволновых печах жаропрочное стекло, фарфор или фаянс и жаропрочный пластик. Очень тонкое и хрупкое стекло и фарфор должны использоваться только кратковременно, например, для разогрева.

Горячие блюда передают тепло посуде, которая может сильно нагреться. Используйте поэтому всегда кухонные рукавицы!

Тест посуды

Поставьте посуду в устройство при максимальной мощности на 20 секунд. Если она остается холодной или слабо нагревается, она подходит. Если она сильно нагревается или вызывает электрическую дугу – посуду нельзя использовать.

Комбинируемые функции

При функции **Микроволны + Гриль** используемая посуда должна подходить как для микроволновой печи, так и для гриля.

Aluminium containers and foil
Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging,
- the aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (minimum distance 3 cm). Any aluminium lid or top must be removed,
- put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. **Never put the container directly on the grid iron!**
- the cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use,
- aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering.

IMPORTANT!
Aluminium foil can not come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids
We recommend you to use glass or plastic lids or cling film since:

- this will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times),
- the cooking times are shorter,
- the food does not become dry,
- the aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

DE

Aluminiumgefäße und Aluminiumfolien
Die in Aluminiumgefäßen oder Aluminiumfolie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung,
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (Mindestabstand 3 cm). Aluminiumdeckel sind abzunehmen,
- stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. **Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!**
- die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr,
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden.

WICHTIG!
Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da diese einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel
Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

- wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
- geht der Zubereitungsvorgang schneller,
- werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
- wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.

RU

Алюминиевые контейнеры и фольга
Готовые блюда в алюминиевых контейнерах или фольге могут разогреваться в микроволновой печи при соблюдений следующих аспектов:

- следуйте рекомендациям производителя на упаковке,
- алюминиевые контейнеры не должны быть выше 3 см и не должны касаться внутренних стенок устройства (минимальное расстояние 3 см). Алюминиевые крышки нужно снимать,
- ставьте алюминиевый контейнер на вращающееся блюдо. Если Вы используете решетку, ставьте контейнер на фарфоровую тарелку. **Никогда не ставьте сосуд непосредственно на решетку!**
- время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в блюдо только сверху. Если вы сомневаетесь, используйте посуду, пригодную для микроволновых печей,
- алюминиевая фольга может использоваться во время размораживания, чтобы отражать микроволны. Такие деликатные продукты, как домашняя птица и мясной фарш, могут защищаться фольгой от избыточной температуры.

ВАЖНО!
Алюминиевая фольга не должна касаться внутренних стенок устройства, так как это может вызывать электрическую дугу.

Крышки
Крышки из стекла, пластика или прозрачной пленки рекомендуется использовать поскольку:

- предотвращается слишком сильное испарение (в особенности при длительном приготовлении),
- процесс приготовления происходит быстрее,
- блюда не пересыхают,
- сохраняется аромат.

Крышки не следует закрывать герметично, чтобы не возникало избыточное давление. Полиэтиленовые пакеты должны быть также открыты. Емкости с детским питанием и похожие сосуды могут нагреваться только без крышки, так как они могут лопнуть.

CARE AND ATTENDANCE

CLEANING

Attention! Before the cleaning, ensure that the plug is not in the socket.

After using the appliance, let it cool off. Do not clean the appliance with abrasive cleaning products, scourers that will scratch the surface or sharp objects.

Outer surface
Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth. Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.
Do not let any water get inside the oven.

Inside:
After each use, clean the inside walls with a damp cloth. Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.

Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt etc.).

The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.

The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product. Then they should be rinsed with hot water and dried well.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

DE

PFLEGE UND WARTUNG

REINIGUNG

Achtung! Bevor Sie das Gerät reinigen, vergewissen Sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose herausgezogen ist.

Nach dem Betrieb das Gerät auskühlen lassen. Zum Reinigen des Gerätes kein scheuerndes Putzmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Außenflächen:
Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls es sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab. Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Garraum:
Reinigen Sie die Innenwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch. Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Geräteinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf das Backblech und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf Höchststufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

Zum Reinigen dürfen auf keinen Fall sauren oder alkalischen Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.).

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Der Dampf kann an Spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden. Anschließend sollte jedoch gründlich mit warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft oder Essig in eine Tasse Wasser. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei maximaller Leistung der Mikrowelle.

RU

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ОЧИСТКА

Внимание! Перед очисткой устройства убедитесь, что штекер извлечен из розетки.

После работы дайте устройству остыть. Для очистки устройства не применяйте абразивных средств или острых предметов.

Внешняя поверхность
Достаточно очищать устройство влажной тканью. Добавьте, если загрязнение очень сильное, несколько капель средства для мытья посуды в воду. Вытрите после этого устройство сухой тряпкой. Избегите проникновения воды во внутренние части устройства.

Немедленно удаляйте налет извести, жир, крахмал и пятна белка. Под этим пятном может возникнуть коррозия.

Внутренняя камера
Очищайте внутреннюю камеру после каждого цикла работы влажной тканью. Избегайте проникновения воды во внутренние части устройства.

Если внутренняя камера устройства сильно загрязнилась и давно не очищалась, поставьте стакан воды на вращающееся блюдо и включите микроволновую печь при максимальной мощности на 4 минуты. Возникающий пар размягчает загрязнение, которое легко может быть вытерто мягкой тканью.

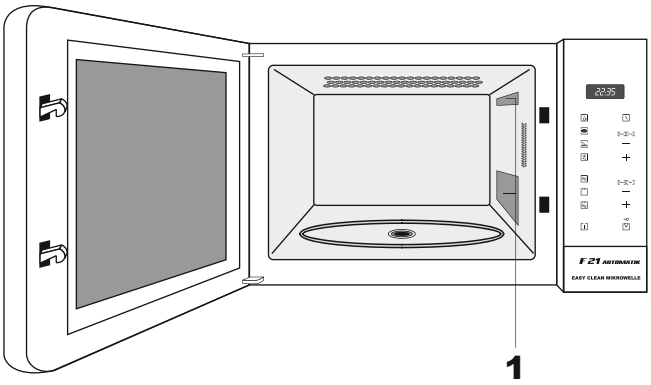
Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (сок лимона, уксус, соль и т.д.).

Не используйте устройства чистки высоким давлением или паром. Пар может осесть на токопроводящие детали и вызвать короткое замыкание.

Сильные загрязнения поверхностей из нержавеющей стали могут быть удалены средством для очистки нержавеющей стали. После этого следует смыть чистящее средство теплой водой и высушить.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) могут с легкостью устраняться. Добавьте несколько капель лимонного сока или уксуса в чашку воды. Нагрейте воду от 2 до 3 минут при максимальной мощности микроволновой печи.

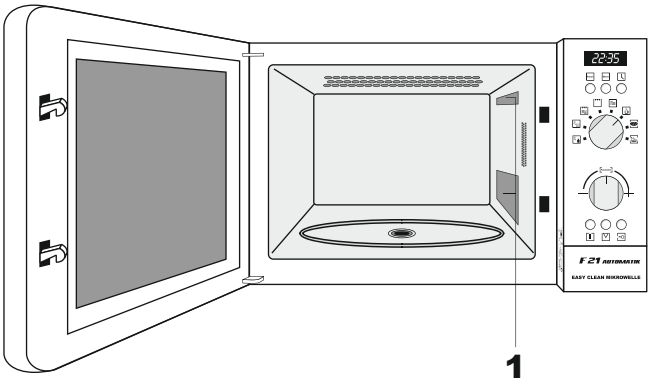
Accessories
Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.



Door, door-hinges and front of the appliance:
These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.

To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.

Mica covers
Always keep the mica covers **1** clean. Food remaining in the covers may deform it or produce sparks if they go on fire. Therefore, they should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the covers, to avoid any risk.



ALTERNATE INSPECTION

Besides the current maintenance the user is dutybound to the following actions:

- alternate check and maintenance of oven elements and assemblies,
- let the oven be checked by the customer service after expiration of the warranty once in two years,
- abolishment of noticed errors,

Note! All installing and maintenance actions mentioned on the top as well as reparations are to be accomplished by a authorized installer.

IMPORTANT!!!
The user is responsible for the irreproachable condition and professional use of the unit. If the customer service is called because of an operating mistake, the visit is liable to pay costs in the warranty, too.

Damages, which are caused through not following this instruction are not approved.

DE

Zubehör
Zubehörteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

Tür, Türscharniere und Gerätvorderseite
Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätevorderseite, damit die Abdichtung des Gerätes gewährleistet ist.

Benutzen Sie eine lauwarme Spülmittellauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Mikrowellenverteiler-Abdeckungen
Die Mikrowellenverteiler-Abdeckungen **1** müssen immer sauber gehalten werden. Speisereste an der Abdeckung, können durch Verbrennung zu einer Verformung führen oder Funken auslösen. Bitte deshalb die Abdeckungen regelmäßig reinigen, jedoch nicht mit scheuernden Putzmitteln oder spitzen Gegenständen behandeln. Die Abdeckungen nicht abnehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.

PERIODISCHE BESICHTIGUNG

Außer den laufenden Wartungsarbeiten ist der Benutzer zu folgenden Tätigkeiten verpflichtet:

- periodische Überprüfung und Wartung von Gerätelementen und Baugruppen,
- nach Ablauf der Garantieperiode alle zwei Jahre das Gerät vom Kundendienst durchsehen lassen,
- Beseitigung von entdeckten Störungen.

Bemerkung! Alle oben angeführten Einstell- und Nachstelltätigkeiten, sowie Reparaturen müssen durch eine Kundendienststelle oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

WICHTIG !!!
Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung verantwortlich. Wenn der Kundendienst wegen eines Bedienfehlers gerufen wird, ist der Besuch auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.

Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

RU

Принадлежности
Принадлежности следует очищать после каждого цикла работы. Сильные загрязнения следует размягчит водой, затем очистить щеткой и губкой. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Вращающееся блюдо и кольцо под ним должны постоянно содержаться в чистоте.

Дверца, петли и передняя поверхность
Эти детали должны постоянно быть чистыми, особенно площадь контакта между дверцей и передней поверхностью для соблюдения герметичности.

Используйте теплый раствор чистящего средства и мягкую ткань для просушивания.

Покрытия волновода
Защитные пластинки волновода **1** должны быть всегда чистыми. Остатки пищи на пластинках могут приводить к деформацию или возникновению искр. Поэтому, пожалуйста, всегда очищайте пластинки, однако без применения абразивных средств или острых предметов. Не демонтируйте пластинки, чтобы избежать возможных опасностей.

ПЕРИОДИЧЕСКИЙ ОСМОТР

Кроме операций связанных с текущим уходом, пользователь обязан:

- производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов устройства,
- после истечения срока гарантии, один раз в два года, поручить сервисному центру проведение технического осмотра,
- устранять обнаруженные неисправности.

Примечание! Все ремонты и операции по регулировке, должны производиться сервисным центром или монтёром, обладающим соответствующей квалификацией.

ВАЖНО!!!
Пользователь отвечает за безупречное состояние прибора и правильное обслуживание. Если по причине неправильного обслуживания вызывается служба Сервисного Центра, вызов платный, даже при еще действующей гарантии.

Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

WHAT TO DO, IF?

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions.

The display is not showing.! Check if:
- whether the time indication has been switched off.

Nothing happens when I press the keys.
Check if:
- The **Child Lock** is active.

The oven does not work. Check if:
- whether the plug is correctly fitted in the socket,
- whether the oven's power is switched on,
- whether the door is completely closed. The door should close with an audible click,
- whether there are any foreign bodies between the door and the cavity front.

When the oven is operating I can hear some strange noises. Check if:
- whether there is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects,
- whether the ovenware is touching the oven walls,
- whether there are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.

The food doesn't heat up or heats very slowly!
Check if:
- whether you have inadvertently used metal ovenware,
- whether you have selected the correct operating times and power level,
- whether the food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

The food is too hot, dried out or burnt.
Check if:
- whether you selected the correct operating time and power level.

There are some noises after the cooking process is finished. This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

The oven switches on but the interior light does not go on.
If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

DE

WAS IST, WENN ?

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen.

Das Display ist aus. Überprüfen Sie, ob:
- die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde.

Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden. Überprüfen, ob:
- die **Kindersiecherung** aktiviert ist.

Das Gerät funktioniert nicht. Überprüfen Sie, ob:
- der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
- der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist,
- die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten,
- Fremdkörper zwischen Tür und Frontseite des Innenraumes vorhanden sind.

Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören. Überprüfen, ob:
- Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden,
- das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
- im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß. Überprüfen, ob:
- Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
- Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt. Überprüfen, ob:
- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören. Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.

Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an.
Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

RU

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ?

Следующие проблемы могут устраняться без уведомления сервисной службы.

Дисплей выключен. Проверьте:
- включено ли отображение часов.

Ничего не происходит во время нажатия на кнопки. Проверьте:
- не активирована ли **Блокировка от детей**.

Устройство не функционирует. Проверьте:
- правильно ли подключен штекер в розетку,
- включен ли предохранитель электроснабжения устройства,
- плотно ли закрыта дверца. Должен быть слышен звук закрывания,
- нет ли инородных тел между дверцей и внутренней камерой.

Во время работы слышны шумы. Проверьте:
- не возникает ли внутри устройства электрическая дуга, вызываемая посторонними металлическими телами,
- не касается ли посуда внутренних стенок устройства,
- нет ли во внутренней камере шампуров или ложек.

Пищевые продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно. Проверьте:
- не использовали ли Вы по невнимательности металлическую посуду,
- выбрали ли Вы нужные продолжительность эксплуатации и мощность,
- не поставили ли Вы слишком много или слишком холодные продукты во внутреннюю камеру.

Пищевые продукты слишком горячие, пересохли или подгорели. Проверьте:
- выбрали ли Вы нужные продолжительность эксплуатации и мощность.

После окончания процесса приготовления слышен шум. Это не является проблемой. Охлаждающий вентилятор будет работает еще определенное время. когда температура достаточно понизится, вентилятор отключится.

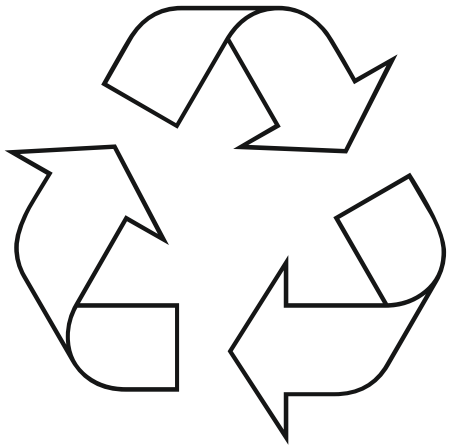
Устройство функционирует, однако, внутреннее освещение не работает.
Если все функции выполняются правильно, возможно, перегорела лампа. Вы можете использовать устройство далее.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment.

The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

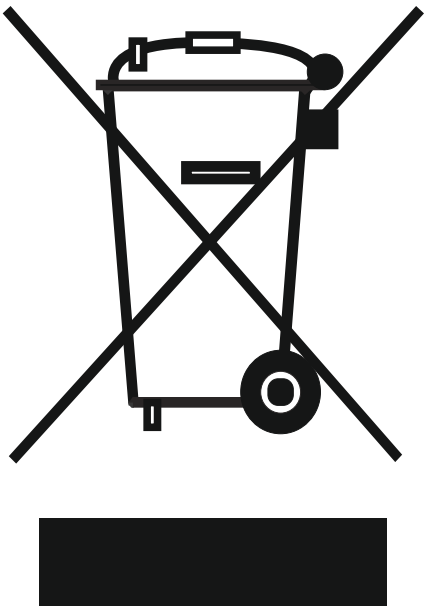
By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.



Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.



Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DE

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt.

Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RU

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В качестве вклада в охрану окружающей среды, вся документация к этому устройству была напечатана на отбеленной, не содержащей хлора или на пригодной ко вторичной переработке бумаге.

И при изготовлении упаковки был сделан акцент на соблюдение норм по охране окружающей среды. Она также может быть вторично переработана, поскольку изготовлена из безвредных для окружающей среды материалов.

Возможность переработки упаковочного материала значительно снижает как потребление природно-сырьевых ресурсов, так и образование промышленного и бытового мусора.

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

Вторичная переработка материалов для упаковки экономит сырье и уменьшает количество мусора.

Утилизация старых приборов

Такой символ на продукте или его упаковке указывает на то, что этот продукт, по приходу в негодность, нельзя рассматривать как обычный домашний мусор, его следует сдать в пункт сбора электрических и электронных устройств, для их вторичной переработки.

Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших близких. Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.

Дальнейшие сведения о вторичной переработке этого продукта Вы можете получить в городской администрации, службе вывоза мусора или в магазине, в котором Вы купили этот продукт.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).

2. Фирма-изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).

3. Данная гарантия распространяется только на изделия использующиеся в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае, гарантийный срок составляет 4 месяца с момента приобретения.

4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.

5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и при необходимости выдачи последней соответствующего заключения.

6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остается неисправным.

7. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.

8. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

1. На изделия, отказы и неисправности которых вызваны транспортными повреждениями, неправильной установкой, небрежным обращением или плохим уходом, подключением к неправильному напряжению питания, использования нерекомендованных чистящих и моющих средств, несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации или если изделие подвергалось ремонту или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удален, не разборчив или изменен серийный номер изделия.

2. На изделия, эксплуатировавшиеся с неустраненными недостатками или проходившие техническое обслуживание в компаниях, не являющихся нашими уполномоченными сервисными компаниями.

3. На неисправности, которые вызваны независящими от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.

4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приемки-сдачи.

5. На царапины, трещины и аналогичные механические внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.

6. На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их эксплуатаци или которые произошли в результате естественного износа, (включая расходные материалы) таких как: лампы, фильтры и т. п., перемещаемые вручную пластмассовые детали.

7. На такие виды работ как регулировка, чистка и прочий уход за изделием, оговоренный в Инструкции по эксплуатации.

8. А также по другим причинам, возникшим по вине покупателя и не вызванными заводом-изготовителем — могут устраняться исключительно за счёт покупателя.

Незаземленное оборудование является потенциально опасным. Производитель не несет ответственность за ущерб здоровью и обственности если оно вызвано несоблюдением норм установки или использованием неисправного оборудования

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(№. соответствует номеру аппарата, смотри на задней странице обложки настоящей инструкции)

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

Пожалуйста ознакомьтесь с настоящим гарантийным свидетельством и проследите, чтобы оно было правильно заполнено и имело штамп магазина. При отсутствии штампа и даты продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия. Тщательно проверьте внешний вид изделия, все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара. Сохраняйте гарантийный талон и чек на проданное изделие. По вопросам неполного комплекта изделия и его замены обращайтесь в торговую организацию.

Для установки, подключения и по всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в авторизированные сервисные центры. Подробная информация об уполномоченных на обслуживание и ремонт сервисных центрах прилагается отдельным списком.

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в конструкцию или технологию изготовления. Таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

ИЗДЕЛИЕ

- ☐ Электрическая плита
- ☐ Газовая плита
- ☐ Встраиваемая поверхность
- ☐ Встраиваемая духовка
- ☐ Микроволновая печь
- ☐ Холодильник
- ☐ Стиральная машина
- ☐ Посудомоечная машина
- ☐ Кухонный воздухоочиститель

Модель: .....
Заводской №: .....
Название магазина: .....
Телефон: .....

Дата продажи: « ____ » _____ 20____ г.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ:

Установлено: « ____ » _____ 20____ г.

Владелец (фамилия, имя, отчество) .....
Адрес, телефон .....
Подпись владельца .....
Мастер (фамилия, имя, отчество) .....
Орг. установщик .....
Подпись мастера .....

Изделие продано в заводской упаковке или проверено в моем присутствии, Инструкция по эксплуатации получена. С правилами эксплуатации ознакомлен. Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Подпись покупателя .....

Представительство Kaiser в России по сервисному обслуживанию и работе с потребителями:
Тел/ факс : (495) 488-75-10, 488-76-10
www.kaiser.ru
E-Mail: service@kaiser.ru
Почтовый адрес: 127238, Москва, а/я 46.

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники Kaiser:

1. **Москва**
   Подключение и ремонт электрических плит, газовых плит, встраиваемых духовок и поверхностей, микроволновых печей, вытяжек, стиральных и посудомоечных машин:
   ООО «Кайзер Гарант», тел.: (495) 488-75-10, 488-76-10, Дмитровское шоссе, д.58

2. **Санкт-Петербург**
   Подключение и ремонт электрических плит, встраиваемых духовок, поверхностей и вытяжек:
   Подключение и ремонт газовых плит, стиральных и посудомоечных машин, холодильников:
   ООО «ЭЛЕКТА», тел.: (812) 372-23-12, 372-23-13, 376-75-36 б-р Новаторов, д.11, лит. А, пом.17Н
3. **Анапа:** ИП Гладких Ю.И., тел.: (86133) 5-31-00, ул. Ленина, д.153, корп. 5
4. **Архангельск:** ИП «Сергушов А И. ул.Гагарина д.1 (8182) 27-60-66
5. **Астрахань** ЧП Кузнецов, тел.: (8512) 39-82-16, 36-83-37, ул. Яблочкова, 1-В
   ИП Савин, тел.: (8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32, ул. Сен-Симона, 42-46
   ИП «Пушкин, тел.: (8512) 63-00-81, А.С.» ул. Епишина д.23
6. **Барнаул:** ООО «Рембыттехника», тел.: (3852) 77-23-23, 35-77-44, пр-т Калинина, д. 24а
7. **Белгород:** ООО «Выбор-Сервис», тел.: (4722) 36-92-90, 36-95-16, пр-т Гражданский, д. 32
   ИП Кожевников, тел.: (4722) 55-97-87, ул. 5 Августа, д.36 к. 2
8. **Бийск:** ООО « Февраль», тел.: (3854) 33-52-16, 32-70-02, ул. Озерная, д.6-Б
9. **Биробиджан:** ООО «Сервис Центр», тел.: (42622) 23-2-21, 4-07-21, ул. Биршоссе 2км.-23а
10. **Благовещенск:** ООО «Олакс», тел.: (4162) 522-000. 524-000, 520-500, ул. Ленина, д.27
11. **Братск:** ИП Швецова, тел.: (3953) 45-98-96, ул.Пионерская, 23
12. **Брянск:** ООО «МТК-сервис», тел.: (4832) 75-69-00, 75-68-42, ул. Красноармейская, д.170
13. **Великий Новгород:** ЧП Смирнов, тел: (8162) 33-20-03, ул. Великая, д.22
    ООО «Армос Сервис», тел.: (8162) 78-28-31, ул. Б.Санкт-Петербургская, д. 39 стр.11
14. **Владивосток:** Сервисный центр «ЧП Корнейчук», тел.: (4232) 43-61-33, 42-90-10, Народный проспект, 43/2
    ООО «ВЛ Сервис», тел.: (4232) 45-94-70, 45-94-43, 49-93-97, ул. Гоголя, 4
15. **Владимир:** «Рост-сервис», тел.: (4922) 30-50-55, ул. Юбилейная, д.60
    ООО «Мастер Сервис», тел.: (4922) 33-10-79, ул. Тракторная, д.8
16. **Волгоград:** ИП «Манахова Л.Р», тел.: (8442) 23-41-36, пр-кт Ленина д.58
17. **Волгодонск:** ИП Рягузов, тел.: 6-06-61, ул. Горького, 81-21
    ИП «Ибрагимов М.А.» тел.: (8639) 25-29-29, ул. Карла Маркса д. 30
18. **Волжский:** ООО «Фирма Мир видео 1», тел.: (8443) 56-60-22, ул. Дружбы, 21
19. **Воркута:** МС «Сервис Ценр», ул. Тиманская д. 8а
20. **Воронеж:** ООО «Технопрофсервис», тел.: (4732) 46-31-79, 56-74-61, ул. Проспект Труда, д. 91
    «СП сервис», тел.: (4732) 39-29-45, 39-27-50, ул. Варейкиса, д.9, комн. 5
    ИП Клецова, тел.: (4732) 26-31-14, 26-78-89, ул. Серафиновича, д. 32а
21. **Глазов:** ООО «Служба сервиса «Ваш дом», тел.: (34141) 4-07-37, ул. Калинина, д.6
22. **Грозный:** ООО «Техноплюс», тел.: (928) 735-30-53, пр.Кадырова, 179/14
23. **Екатеринбург:** ООО «Технопарк», тел.: (343) 212-52-77, ул. Радищева, 55
    ООО «КАРДИНАЛ-ТЕХНОПЛЮС», тел.: (343) 245-73-06, 245-73-28, ул.Бебеля, 116
24. **Иваново:** ООО «Луч», тел.: (4932) 47-29-84, **47-23-23**, **47-29-86,** ул. Заводская, 13
25. **Ижевск:** Сервисный центр «Ваш дом», тел.: (3412) 94-86-86, ул. Кирова 172
    ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. М. Горького, д.76
    ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. Азина, 4
    ЗАО «ДС», тел.: (3412) 431-662, ул. К. Маркса, 393
    ООО «Гарант-Сервис», тел.: (3412) 22-63-36, 43-69-82, ул. К. Маркса, д.395
26. **Иркутск:** «Комту-Сервис», тел.: (3952) 54-68-54, 222-699, 222-732, ул. 4ая Советская 65
    ООО «НПФ «ТИС», (3952) 51-36-93, 51-31-09, 33-38-59, 22-71-65, ул. Партизанская, 149
    ИП Егорова, тел.: (3952) 79-91-50, 97-03-94, пер. Мопра, 1А
27. **Йошкар-Ола:** СЦ «Мидас», тел.: (8362) 41-77-43, 45-73-68, ул.Советская, 173
28. **Калининград:** ООО «РемТехСервис», тел.: (4012) **35-36-99**, **ул. Судостроительная, 75**
29. **Казань:** ООО «АТремонтируем все», тел.: (843) 555-49-32,557-55-70, ул. Краснококшайская,д. 92
30. **Калуга:** ООО «Бинэс Сервис», тел.: (4842) 54-83-33, 54-82-22, ул. Суворова, д.25
31. **Кемерово:** ООО «Сибсервис», тел.: (3842) 36-12-22, ул. Дзержинского, 21-10
    ООО «Альфа Сервис», тел.: (3842) 33-50-76, ул. Свободы д. 3
32. **Киров:** ООО «Вятка Сервис» тел.: (8332) 27-34-66, ул. Производственная, 24
    ООО «ВГК-севис», тел.: (8332) 70-34-85, ул. Базовая,
    ООО «Квадрат Сервис», тел.: (8332) 513-555, ул. С.Халтурина д.12/1
33. **Комсомольск на Амуре:** ИП Касаткин, **тел.:** (4217) 27-55-88, 27-50-91, ул. Юбилейная, 10/3
34. **Котлас:** СЦ «Домотехника», тел.: (81837) 33-0-55, ул.Мира д. 99
35. **Краснодар:** ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», тел.: (861) 259-55-73, 259-55-23, ул. Чапаева, д. 94
    ИП Кузнецов С.В., тел.: (861) 271-36-11, ул. Горького, д.104
36. **Красноярск:** Сервисный центр «Близнецов», тел.: (3912) 27-67-20, 65-34-41, ул. Дудинская, д.12а
    ООО «Единая Сервисная Компания», тел.: (391) 277-99-81, пр-кт имени Газеты Красноярский рабочий д. 160 стр.5
37. **Курск:** ЧП Сунцов, тел.: (4712) 52-13-40, 58-66-11, ул. Льва Толстого, д. 9
38. **Липецк:** ЗАО «СЦ» Фолиум», тел.: (4742) 31-20-42, 32-75-48, 33-15-35, Универсальный проезд 14
    ООО «Том Сервис», тел.: (4742) 34-67-50, ул. Космонавтов, д. 10

ООО»Торговая сервисная Компания Бытттехника», тел.: (4742) 28-10-65, ул.Семашко д.14

39. **Лянтор:** СЦ «Холод Сервис», тел.: (8-904) 48-92-094, ул. 7 мкр, стр. 69А
40. **Магадан:** ИП Самойлович, тел.: (4132) 605-844, ул. Парковая, 21
41. **Махачкала:** АСЦ «Техник ISE», тел.: (8722) 64-71-33, 64-28-95, пр-т Шамиля, д.20
    ООО «Сервис Сити», тел.: (8722) 60-30-03, пр. Акушинского, д.1А
42. **Майкоп:** ЗАО з-д «Рембыттехника», тел.: (8772) 56-82-95, 53-06-39, 53-13-20, ул. Курганная, д. 328
43. **Михайловск:** ООО «Айова –Сервис», тел.: (6553) 5-93-79, ул. Коллективная, 1
44. **Мурманск:** ИП Саньков, тел.: (8152) 26-14-67, 8-815-226-14-67, 8-902-281-57-17, Северный проезд, д.16-1
    ИП «Корепанов А. Ю.», тел.: (81555) 66-10-6, ул. Зиновьева д.22а
    ИП «Порохов А. О.», тел.: (8152) 78-20-80, ул. Сафонова, д. 15а, офис 3
45. **Набережные Челны:** ООО «Элекам-Сервис Плюс», тел.: (8552) 59-78-84, Шишкинский б-р, д.8 (30/24)
46. **Нальчик:** ИП Мирзоева, тел.: (8662) 42-04-30, пр. Ленина, д.24
47. **Нерюнгри:** ПБОЮЛ Турчинский, тел.: (41147) 6-82-13, 6-89-71, ул. Чурапчинская, 18
48. **Нижневартовск:** ИП Шахматов, тел.: (3466) 64-22-63, 56-68-13, ул. Пионерская, д. 30, кор. А
49. **Нижний Новгород:** ИП «Корытина М.В. **»,** тел.: (831) 416-31-41, 412-36-01, 412-00-29, 416-31-51, ул. Заярская, д. 18
50. **Новороссийск:** ООО «Мовик», тел.: (8617) 63-72-60, ул. Хворостянского, д.8
51. **Новосибирск:** ООО «Сибирский Сервис», тел.: (383) 292-47-12, 355-55-60, 357-19-95, ул. Котовского, 10/1
52. **Новый Уренгой:** ООО «Умная техника», тел.: (3494) 94-61-45, ул. 26-го съезда КПСС, д.10Б
53. **Норильск:** ИП Сергеенко, тел.: (3919) 48-10-43, ул. Комсомольская, д.48-22
54. **Обнинск:** ООО «Радиотехника», тел.: .(48439) 6-44-14, пл. Треугольная, д. 1
55. **Омск:** ООО «Бытовая техника», тел.: (3812) 57-95-40, 32-20-63, пр-т Космический, д.99/2
    ООО «Бытсервис», тел.: (3812) 24-99-64, 48-38-03, ул.Чернышевского, д. 2, кор. 8
56. **Орел:** ООО «Металлоремонт», тел.: (4862) 41-17-97, ул. Игнатова, д.31
57. **Оренбург:** ООО «Ликос-Сервис плюс», тел: (3532) 57-24-91; 57-24-94; 57-26-68 ул. Невельская, 8А
58. **Орск:** ООО «Аста –Сервис» тел.: (3537) 25-98-03, 21-36-66, ул. Краматорская, д. 50
59. **Пенза:** ЗАО «Техсервис», тел.: (8412) 49-16-10, ул. Коммунистическая, д.28
    ИП «Киреев А.В.», тел.: (412) 58-88-82, привокзальная площадь, ст. Пенза-1, д. 1 маг. «ЮСТ»
60. **Петропавловск-Камчатский:** ИП **«**Ермоленко Д.Н. **»,** ул. Чубарова, 16, Здание гипермаркета Дружба
61. **Пермь:** ООО «Мария-М», тел.: (3422) 630-222, 631-116, ул. Тургенева, д.21, оф. 440
62. **Петрозаводск:** ЧП «Хоршунов», тел.: (8142) 70-23-42, ул. Мурманская, д.25Б
63. **Псков:** ООО «МиниМакс», тел.: (8112) 72-13-90, Рижский пр., д.49
64. **Пятигорск:** ИП «Соколов И.В.», тел.: (87933) 33-97-97, пр-т Калинина, 19
    ИП «Чернявский Е.В.», **тел.:** (8793) 33-17-29, ул. 1-ая Набережная, д. 32 кор. 4
65. **Радужный:** ИП «Михайлов Н.Н. », тел.: (34668) 26-0-26, 5-й микрорайон, д.29
66. **Ростов на Дону:** ООО «Абрис Плюс», тел.: (863) 244-35-90, пр. Буденовский, 72А
67. **Рязань:** ИП Родионов, тел.: (4912) 24-60-12, 24-60-13, 24-60-14, ул. Новая, д.51Г
68. **Самара:** ООО «Фирма Сервис-Центр», тел.: (846) 263-75-75, 263-74-74, ул. Мичурина, д.15, офис 307
69. **Саратов:** ООО «Волга сервис», тел.: (8452) 52-37-52, ул. Московская, 134/146
70. **Смоленск:** СЦ «Гарант», тел.: (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00, ул. Румянцева, д.19
71. **Старый Оскол:** ИП «Щуплов И.С», тел.: (4725) 22-05-41, 22-15-59, ул.Октябрьская, д. 5А
72. **Сургут:** Техцентр «ИнтерСервис», тел.: (3462) 25-25-63, 25-69-70, Комсомольский пр-т, д.44
    ИП Полукаров, тел.: (3462) 66-70-79, 68-33-50, ул. Университетская, д.3-83
    ИП «Лопатин А.А.», тел.: (3462) 25-79-35, ул. Югорская д. 20
73. **Таганрог:** ООО «Бест Сервис», тел.: (8634) 37-90-66, Смирновский д. 45
74. **Тамбов:** ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», тел.: (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19, ул. Московская, д. 23А
75. **Тверь:** ООО «Стеко-сервис», тел.: (4822) 32-00-23, пр-т Чайковского, д.100
76. **Тольятти:** ООО «Элро Сервис », тел.: (8482) 77-32-55; 63-63-59, Московский пр-т, 8 «Г»
77. **Томск:** ООО «Академия Сервис», тел.: (3822) 49-15-80, 49-28-08, пр. Академический 2, блок А
    ООО «ГлавбытСервис», тел.: (3822) 26-64-62, 44-03-07, ул. Некрасова, д.12
    ООО «Сибирский Сервис», тел.: (3822) 42-29-80, 41-44-24, ул. Елизаровых, д.17
    СЦ Технолюкс-сервис, тел.: (3822) 72-75-78, пр. Мира, 76
78. **Тула:** ООО «Дуэт Сервис», тел.: (4872) 56-17-37,55-60-96, Красноармейский пр-кт, д. 26
79. **Тюмень:** ООО «Аверс-Сервис», тел.: (3452) 39-12-18, 39-12-29, ул. Мельникайте, д.131 "А"
    ООО «Евросервис», тел.: (3452) 97-82-52, ул. М. Горького, 23А
80. **Улан-Удэ:** ИП Голева, тел.: (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09, ул. Геологическая, 17
81. **Ульяновск:** ООО «Мастер-Сервис», тел.: (8422) 32-07-33, ул. Минаева, д. 42
    ИП Липкин, тел.: (8422) 48-33-33, 48-46-90, Московское шоссе, 85
82. **Уссурийск:** Сервисный центр «ПОЛУКС», тел.: (4234) 32-10-35, 33-92-59, ул. Советская, д.29
83. **Уфа:** ИП «Шерышев Г.А.», тел.: (347) 274-13-69, ул.Новосибирская д.2а
84. **Ухта:** ООО «АВВА», тел.: (82147) 4-18-88, ул. Семяшкина, д. 8А
85. **Хабаровск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4212) 70-10-00, 75-21-37, ул. Ким-Ю-Чена – 43
86. **Чебоксары:** ООО «Центр Обслуживания Сложной Техники», тел.: (8352) 42-09-00, ул. Пирогова, д.20
87. **Челябинск:** ООО ТТЦ «Рембыттехника», тел.: (351) 749-20-20, 749-20-70, ул. Артиллерийская, 102
88. **Череповец:** ИП Волков, тел.: (202) 28-86-46, 28-10-03, ул. Командарма Белова, д.29, оф.2
89. **Чита:** ООО «Славел Сервис», тел.: (3022) 41-51-02, ул. Шилова, д. 100
90. **Южно-Сахалинск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4242) 43-40-73, 74-34-39, 74-37-43, ул. Пограничная 60
    ИП «Савенко О.Н.», тел.: (4242) 42-99-54,42-98-32, Коммунистический пр-кт, д. 21
    ИП «Шубин», тел.: (4242) 27-41-49, 55-33-98, ул. Есенина, д. 5
91. **Якутск:** АСЦ Быт –Сервис, тел.: (4112) 43-99-66, 31-05-67, ул. С.Халтурина, 45
92. **Ярославль:** ЗАО «Фирма ТАУ», тел.: (4852) 266-537, Московский пр-то, д. 1А, стр. 5

Представительство Kaiser в Украине:
Тел.: 8 (044) 331-50-77, 8 (044) 331-50-78, 8 (044) 496-55-44
Факс: 8 (044) 391-03-00
www.kaiser.com.ua
E-Mail: service@kaiser.com.ua

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание встраиваемой техники Kaiser в Украине:

1. **Алчевск:** «Булат Сервис», тел.: (06442) 2-58-09, 4-84-01, ул. Белинского, 11
2. **Белая Церковь:** ЧП «КПП Сервис мастер», тел.: (04463) 329-44, ул. Офицерская, 1
3. **Винница:** КП «Гарант-сервис», тел.: (0432) 46-64-18, 46-50-01, ул. Проспект Космонавтов, 42
   СЦ «Скормаг-Сервис», тел.: (0432) 46-43-93, 46-82-13, пр. Юности, 16
   СЦ «Специалист», тел.: (0432) 57-91-91, 50-91-91, ул. Порика, 1
4. **Днепропетровск:** СЦ «Европроект-Сервис», тел.: (056) 371-15-06, ул. Красная, 20А
5. **Днепродзержинск:** «Телемобилсервис», тел.: (05692)3-59-54, ул. Сыровца, 51
6. **Донецк:** СЦ «Фокстрот» площадка 1, тел.: (062) 345-41-23, пр. Дзержинского, 4
   СЦ «Фокстрот» площадка 2, тел.: (062) 345-35-16, пр. Ильича, 44
7. **Дрогобич:** «Сервис-2000», тел.: (0324) 45-00-62, ул. Д. Галицкого, 5
8. **Житомир:** «Профмастер», тел.: (0412) 42-22-54, ул. Черняховского, 20
9. **Запорожье:** СП «Трансервис», тел.: (0612) 12-03-03, 12-06-08, ул. Дзержинского, 83
   «Маэстро», тел.: (061) 270-40-94; (061) 224-58-58, (061) 289-92-75, 220-03-22, 220-97-65, ул. Малая, 3
   ЧП «Рембытсервис», тел.: (061) 220-97-64
10. **Ивано-Франковск:** «Бриз», тел.: (0342) 750-777, 55-95-25, ул. Новая, 19А
11. **Измаил:** «Экран», тел.: (04841) 6-34-53, ул. Котовского, 59
12. **Каменец-Подольский:** «Сервис-центр», тел.: (03849) 324-88, ул. Пушкинская, 51
13. **Керчь:** ПП «Фокскрымсервис», тел.: (06561) 2-30-62, ул. Советская, 15
14. **Киев:** «Фокстрот Сервис», тел.: (044) 467-14-97, 467-08-59, 467-23-75, 440-43-89 ул. Щусева, 44
15. **Кишинев:** ООО «SRL PINGO-GRUP», тел. 8 10 373 22 54-40-76, 54-44-42
    Ако-Сервис-Электрон, тел.: 8 10 373 22 22-40-35, 22-40-54, 23-86-06
    ООО «Ивалк», тел.: 8 10 373 22 49-31-31
16. **Кировоград:** СЦ «Оптрон», тел.: (0522) 24-96-47, 24-45-22, пр-т Коммунистический, 1
17. **Конотоп:** ЧП «Алексей», тел.: (05447) 6-13-56, пр. Ленина, 11
18. **Краматорск:** СЦ «Валдис-сервис», тел.: (06264) 56-4-56, 4-19-66, ул. Парковая, 15
19. **Кременчуг:** ЧП Шамрай, тел.: (0536) 74-72-10, 74-71-53, ул. Переяславская, 55
20. **Кривой Рог:** АСЦ «Фокстрот», тел.: (056) 440-07-64, ул. Революционная, 73
21. **Кузнецовск:** СЦ «Рэбют», тел.: (03636) 3-94-06, м-н Победы, 19
22. **Лубны:** ФЛП «Коханенко», тел. (050) 457-49-65, ТЦ «Вектор», 2 этаж
23. **Луганск:** «Луганск-Сервис», тел.: (0642) 49-44-17, 49-54-50, 49-32-96,
    34-50-65, 716-470, 502-221, ул. Фрунзе, 136 Б
24. **Луцк:** «СОФТ ЛАЙН», тел.: (0322) 77-10-23, 23-00-02, ул. Стуса, 11
    СЦ «Ваш мастер», тел.: (0322) 23-01-03, пр. Победы, 22
25. **Львов**: СЦ «Миллениум», тел.: (032) 267-07-10. ул. Курмановича, 9
    ТзОВ «Ресторсервис» тел.: (032) 231-78-87, ул. Б. Хмельницкого, 116
26. **Мариуполь:** ООО «Лотос», тел.: (0629) 41-06-60, 41-06-50, ул. Гавань Шмидта, 6
27. **Мукачево:** АСЦ «Гарант Мукачево» тел.: (03131) 2-33-33, ул. Вокзальная, 41
28. **Николаев:** СЦ «Николаев-Фокстрот», тел.: (0512) 55-29-04, пр. Ленина, 177А
29. **Никополь:** ЧП «Импорттехносервис», тел.: (05662) 2-24-88, ул. Гагарина, 62, корп. А
30. **Новая Каховка:** СЦ «Электрон», тел.: (05549) 7-83-98, ул. Щорса, 33 А
31. **Одесса:** «Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 1, тел.: (048) 784-20-85, 784-20-86, ул. Транспортная, 7Е
    «Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 2, тел.: (0482) 372-192, ул. Базарная, 76
32. **Павлоград:** СЦ «Пинфок», тел.: (05632) 311-93, ул. Ленинградская, 3А
33. **Полтава:** НПО «Промэлектроника», тел.: (0532) 57-21-66, ул. Пролетарская, 22
    «Айкон-Сервис», тел.: (0532) 506-789, ул. Октябрьская, 40Б
34. **Ровно:** «РАДИОМАСТЕРСКАЯ», тел.: (0362) 22-68-19, ул. Почтовая, 2
35. **Ромны:** ЧП Строй В. О. тел.: (05448) 2-17-48, ул. П. Калнышевского, 34
36. **Севастополь:** «Диадема», тел.: (0692) 555-643, 555-225, 557-040, ул. Пожарова, 26
    Технический центр «Альянс-Сервис», тел.: (0692) 67-41-31, 45-12-77, ул. Генерала Коломийца, д. 9
    «КАУФ», тел.: (0692) 45-60-72, ул. Промышленная, 9
37. **Северодонецк:** «Электронные системы», тел.: (0645) 29-73-97, 29-75-00, ул. Федоренко, 10
38. **Симферополь:** РСЦ Фокстрот, тел.:(0652) 248-858, ул. Балаклавская, 68
    «Алби», тел.: (0652) 24-81-37, ул. Кечкеметская, 198
    «НК-Центр» тел.: (0652) 54-47-71, ул. Некрасова, 17/1
39. **Сумы:** СЦ «Сигма-Сервис», тел.: (0542) 36-50-58, ул. Прокофьева, 19
40. **Стаханов:** АСЦ «Альбит», тел.: (06444) 4-02-89, ул. Кирова, 15
41. **Ужгород:** ТзОВ «Миллениум», тел.: (031) 266-12-97, ул. Гагарина, 101
42. **Феодосия:** ЧП Фокскрымсервис, тел.: (06562) 312-84, ул. Базарная, 4
43. **Харьков:** РСЦ «Фокстрот-Сервис», тел.: (057) 758-10-39, 758-10-40, ул. Вернадского, 2
44. **Херсон:** ООО «Ремонт и Сервис», тел.: (0552) 485-888, 485-000, ул. Рабочая, 66
45. **Хмельницкий:** «Прелюдия» тел.: (0382) 72-01-08, проспект Мира, 62-А
    СЦ «Радиодонор», тел.: (0382) 704-700, 66-46-16, переулок Ипподромный, 2
46. **Чернигов:** РСЦ «Фокстрот», тел.: (046) 267-58-58, ул. Шевченко, 4
    СЦ «ОТТО», тел.: (0462) 67-84-92, 67-84-93, ул. Коцюбинского, 61
47. **Червоноград:** ТзОВ «Бытрадиотехника», тел.: (03249) 2-25-63, ул. Сокальская, 6

48. **Черкассы:** «СЦ «Фокстрот», тел.: (0472) 72-35-58, ул. Калинина, 115
49. **Черновцы:** «Фокстрот-Сервис», тел.: (0372) 58-43-01, ул. Главная, 265
50. **Шостка:** КП ТД «Березка-Сервис», тел. (05449) 4-07-07, ул. Рабочая, 5

The manufacturer declines all responsibility for possible mistakes and typing errors and reserves the right to make in design and construction of our own products those changes which do not touch negative influence upon the qualities and properties without a preliminary notification.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für die eventuellen Irrtümer und Druckfehler und behält sich das Recht vor ohne Ankündigung im Design und bei der Einrichtung die notwendigen Änderungen, die keinen negativen Einfluss auf die Qualität und Produkteigenschaften haben, vorzunehmen.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и опечатки и сохраняет за собой право без предварительного уведомления вносить в дизайн и устройство необходимые изменения, не оказывающие негативного влияния на качества и свойства товара.

OLAN-Haushaltsgeräte, Berlin Germany
www.kaiser-olan.de